emerio®

SICM-106048.1



Soft ice cream maker (EN)

Soft Eismaschine (DE)

Machine à glace douce (FR)

Mjukglassmaskin (SE)

Softijsmachine (NL)

Pehmisjäätelökone (FI)



SAFETY INSTRUCTIONS

General Information

1. Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. Only use the appliance as described in this manual.
3. In case of damage caused by failure of not living up to this manual the warranty will decay immediately. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to not living up the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) when reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
9. Always remove the power cord and let it cool: Before moving the unit; Before the unit is stored; Before you go mounting or dismantle parts; Before cleaning or maintenance work; After use.
10. Only have the appliance repaired by a qualified service centre.
11. Qualified service center: after-sales service of the manufacturer/importer, which is qualified to carry out repair to avoid any kind of danger. In case of problems please return the appliance to this service.

Electricity and heat

1. Before use, check that the mains power supply voltage is the same and the voltage is the same as the voltage indicated on the appliance.
2. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
3. Regularly check the power cord for damage.
4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to manufacturer or the nearest authorized service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
6. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
7. Make sure the power cord does not come into contact with hot surfaces or steam.
8. Always remove the plug from the plug socket before you move the appliance.
9. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
10. If an extension cord is absolutely necessary, a 10-ampere cord should be used. Cords rated for less amperage may overheat. Care should be taken to arrange the cord so that it cannot be pulled or tripped over.
11. To avoid a circuit overload, do not operate another high voltage appliance on the same circuit.
12. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or housing in water or other liquid.
13. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and do not use it again.
14. Do not use the appliance close to hot objects such as a stove or oven.

Using the appliance

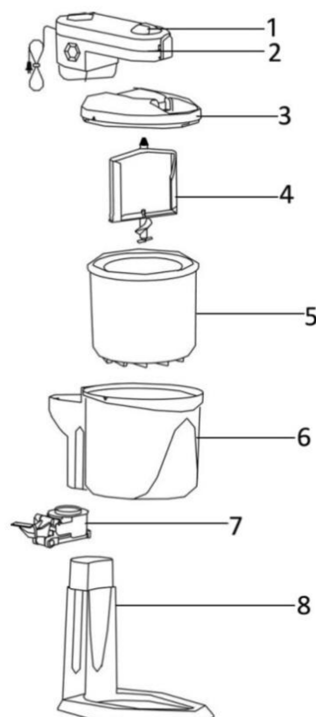
1. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: Staff kitchen areas in shop, offices and other working environment; By clients in hotels, motels and other residential type environments; Bed and breakfast type environments.
2. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
3. Only use the appliance indoors, in dry areas away from water.
4. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
5. To reduce the risk of electric shock, do not use the appliance outdoors or on wet surfaces.
6. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall of.
7. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface, not on varnished furniture.
8. Place the appliance at least 5cm of the wall or flammable objects (such as curtains, candles or towels).
9. Place the appliance on a stable, level surface and not close to hot objects or open flames (e.g. hotplates).
10. Disconnect the mains plug: after each time operating; if there is any interference with operation; before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not use the appliance if the mains cable or plug show signs of damage, if the appliance has fallen on the floor or has other parts been damage. In such cases take the appliance to a specialist for checking and repair is necessary.
13. Children are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.
14. Close supervision is necessary for any appliance being used by or near children.
15. Never leave the appliance unattended during use.
16. It is necessary to keep this appliance clean because it is in direct contact with food.

IMPORTANT INFORMATION:

The texture of the ice cream is very important when using the machine. If the icecream runs too long time, it will be too hard in the texture. Be careful that you follow the recipies in the instruction manual. Use only powder gelatin.

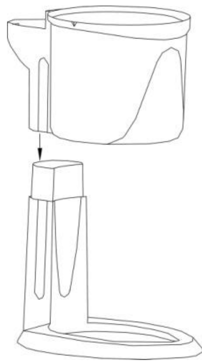
PARTS DESCRIPTION

1. Knob
2. Power unit
3. Lid
4. Paddle unit
5. Inner bowl
6. Outer bowl
7. Outlet pedestal unit
8. Supporter

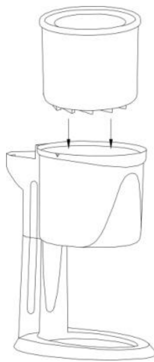


INSTALLATION

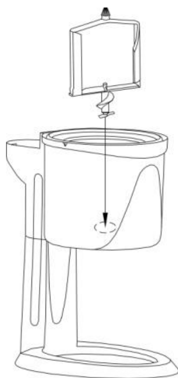
1. Fit the outer bowl onto the supporter, it will click into place.



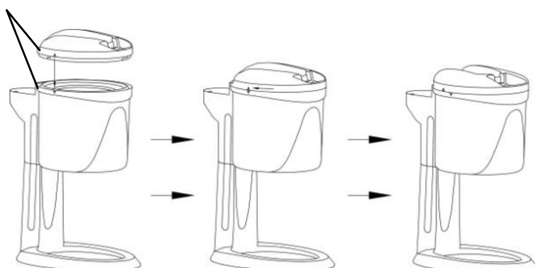
2. Remove the inner bowl from the freezer and put it into the outer bowl.



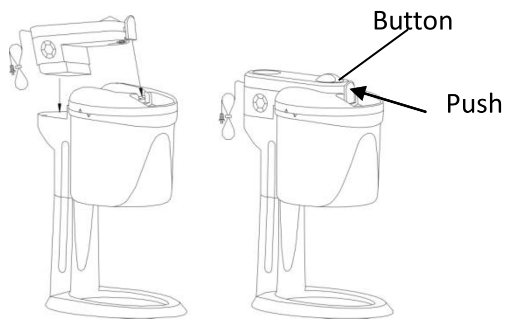
3. Fit the paddle unit into the inner bowl.



4. Lower the lid onto the outer bowl (Be sure of the triangle of the lid is opposite the triangle of the outer bowl) and turn clockwise to lock into position.

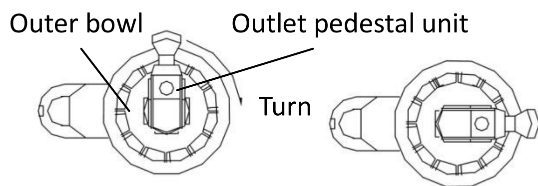


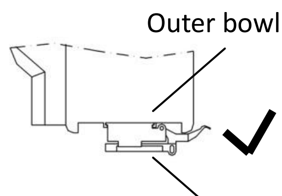
5. Fit the power unit into the lid and click it into place.

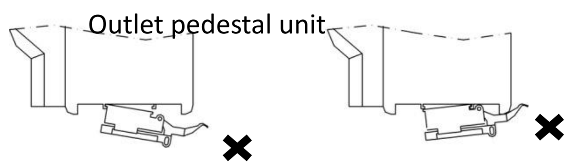


6. Fit the outlet pedestal unit under the outer bowl and click into place. Be sure of the outlet pedestal unit is in the correct position.

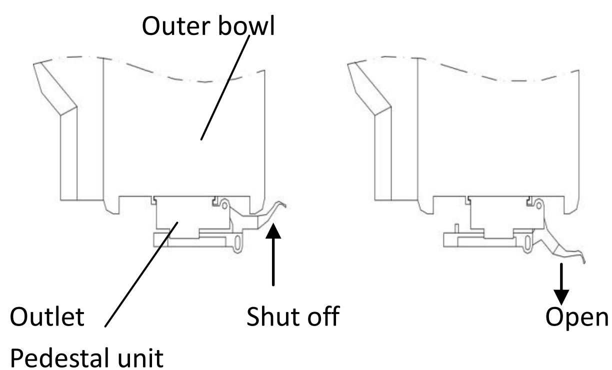




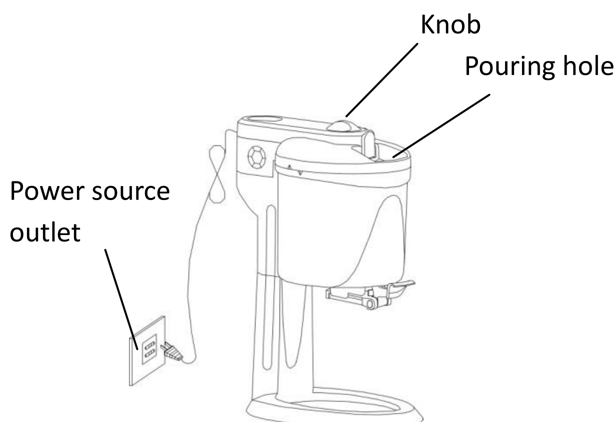




7. Before adding the ice cream or sorbet recipe, be sure of the outlet pedestal unit is shut off.



8. Plug in and switch the ice cream maker on by using the on/off knob.



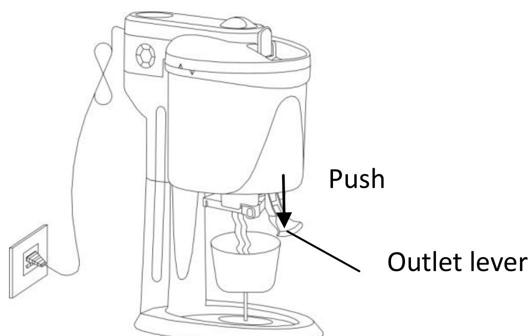
Note: The machine must be switched on before adding the ice cream or sorbet recipe to prevent the mix from immediately freezing on the inside of the inner bowl.

9. Use the chute and pour the ice cream or sorbet mix into the inner bowl through the pouring hole. When pouring mixture into the inner bowl, always stop at least 4 cm (1.575 inch) from the top as the mixture will increase in volume during freezing.
10. Allow the mixture to churn until frozen or the desired consistency is reached. This can take up to 15 to 20 minutes, but most recipes will be ready in less time.

Important

- Do not stop and start the machine during the freezing process, as the mixture may freeze in contact with the bowl and prevent movement of the paddle.
- In the unlikely event of the motor overheating, a safety cut out will operate causing the motor to stop. If this happens, switch off, unplug the machine and allow the power unit to cool.
- For the best result of ice cream, the paddle will contact with the inside of the inner bowl when the paddle moves.

11. When the ice cream is completed, put a cup under the outlet pedestal unit and push the outlet lever down, the outlet pedestal unit is opened and the ice cream is squeezed out.



In order to squeeze out the ice cream, the motor must be running. If the safety cut out operates and the motor is stopped, switch off and remove the power unit/lid. Using a rubbber spatula or wooden spoon to remove the ice cream from the inner bowl.

The ice cream produced should be a soft spoon type. This can be transferred to a separate container for storage in the freezer or if you wish to firm the ice cream before eating.

Hints

- We suggest that you keep the inner bowl in the freezer so that it is ready for use. Place in a plastic bag before freezing. Freeze the inner bowl in the upright position.
- Always make sure the inner bowl is thoroughly dry before placing in the freezer.
- Do not puncture or heat the inner bowl.
- The inner bowl should be placed in a freezer that is operating at a temperature of -18° Centigrade (-0.40° Fahrenheit) or below for 8 hours before use.
- For best results always refrigerate the ingredients before making ice cream.
- The addition of alcohol to recipes inhibits the freezing process.

CLEANING

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Never put the power unit in water or let the cord or plug get wet.
- Do not wash parts in the dishwasher.
- Do not clean with scouring powders, steel wool pads, or other abrasive materials.

Power unit

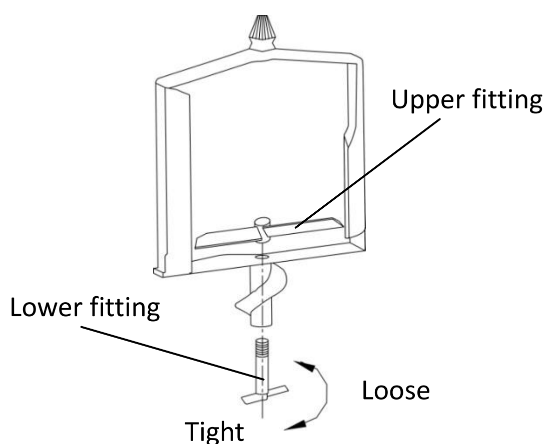
- Take out the power unit from the lid.
- Wipe with a damp cloth then dry.

Lid

- Wash the lid then dry thoroughly.

Paddle

- Take out the paddle from the inner bowl.
- Hold up the upper fitting and turn the lower fitting anticlockwise then dismantle the lower fitting from the paddle.
- Wash then dry thoroughly.
- Fit the upper fitting and the lower fitting into the paddle again.



Inner Bowl

- Allow the inner bowl to reach room temperature before attempting to clean.
- Take out the inner bowl and wash the inside of the bowl, then dry thoroughly.

Outer Bowl

- Pull out the outer bowl from the supporter.
- Wash then dry thoroughly.

Supporter

- Wash then dry thoroughly.

Preparation

- To prepare ice cream mixture, follow the recipes below.
- Important (if you use gelatin powder): Make sure that the gelatine has melted correctly, and there is no lump in it.
- Mix the milk, heavy cream, sugar andgelatine, stir and make it mixing well.
- Add the other ingredients: grated chocolate, juice, vanilla extract, etc, except alcoholic liquid.
- Keep the mixture in the refrigerator to cool it in 10~15°C before making ice cream.
- Pour the mixture into inner bowl with the paddle running.
- Add alcoholic liquid when the ice cream is almost achieved.

Recipes

Vanilla ice cream

Ingredients

Vanilla extract 10g
20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine
Milk 250ml
Heavy cream 150ml
Sugar 50g

Mix well the vanilla extract, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

Coffee ice cream

Ingredients

Soluble coffee 3g
20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine
Milk 250ml
Heavy cream 150ml
Sugar 50g

Mix well the soluble coffee, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

Black tea ice cream

Ingredients

Black tea 50ml
20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine
Milk 200ml
Heavy cream 150ml
Sugar 50g

Mix well the black tea, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

Banana ice cream

Ingredients

Ripe banana 30g

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine

Milk 300ml

Heavy cream 150ml

Sugar 50g

Mash the banana until smooth. Mix well the banana, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

Chocolate ice cream

Ingredients

Grated chocolate 50g

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine

Milk 250ml

Sugar 50g

Heavy cream 150ml

Mix well the milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. When the mixture starts to freeze add the grated chocolate down the chute. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

Strawberry ice cream

Ingredients

Strawberry/strawberry juice 50g

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine

Milk 200ml

Heavy cream 150ml

Sugar 50g

Mash the strawberry and filtrate, mix well the strawberry juice, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

Lemon ice cream

Ingredients

Lemon /lemon juice 50ml

20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine

Milk 200ml

Heavy cream 150ml

Sugar 50g

Mash the lemon and filtrate, mix well the lemon juice, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

Grape ice cream

Ingredients

Grape/ grape juice	50g
20g quick cold gelatine mix or 5g gelatine	
Milk	200ml
Heavy cream	150ml
Sugar	50g

Mash the grape and filtrate, mix well the grape juice, milk, heavy cream, sugar and gelatine. Pour the mixture into the inner bowl with the paddle running. Allow to freeze until the desired consistency is achieved (around 10-15minutes).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power supply: 220-240V ~ 50Hz

Power drain: 15W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Customer service:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

SICHERHEITSHINWEISE

Allgemeines

1. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, und bewahren Sie sie auf.
2. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
3. Die Garantie erlischt sofort, wenn das Gerät durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung beschädigt wird. Der Hersteller/Importeur übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, fahrlässige oder unsachgemäße Benutzung entstehen.
4. Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
5. Dieses Gerät ist nicht für die Handhabung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen gedacht, es sei denn, ihnen wurde von einem für ihre Sicherheit Verantwortlichen beigebracht, das Gerät richtig zu benutzen.
6. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
7. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
8. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
9. Ziehen Sie immer den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen: Vor dem Verbringen an einen anderen Aufstellort; Vor dem Lagern; Vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen; Vor dem Reinigen oder Warten; Nach dem Benutzen.
10. Lassen Sie Reparaturen nur von einem qualifizierten Kundendienstzentrum ausführen.
11. Qualifizierter Kundencenter: Kundendienst des Herstellers/Importeurs, der qualifiziert ist, Reparaturen auszuführen, um jegliche Art von Gefahren zu vermeiden. Bitte senden Sie das Gerät in Problemfällen zu diesem Kundencenter zurück.

Elektrizität und Wärme

1. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
2. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
3. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, dürfen Sie das Gerät nicht benutzen. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel in einem qualifizierten Kundendienstzentrum austauschen.
5. Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder-stecker, wenn es heruntergefallen oder anderweitig beschädigt ist. Wenden Sie sich mit Überprüfung, Einstellung und Reparatur an einen autorisierten Kundendienst.
6. Ziehen Sie das Netzkabel immer am Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Kabel.
7. Halten Sie das Netzkabel von heißen Oberflächen und heißen Dampf fern.
8. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät an einen anderen Platz stellen.
9. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
10. Sollte sich ein Verlängerungskabel nicht vermeiden lassen, so achten Sie bitte darauf, dass es mit 10A abgesichert ist. Geringerwertige Verlängerungskabel können überhitzen. Achten Sie darauf, dass niemand über das Anschlusskabel stolpern kann.

11. Zur Vermeidung von Leitungsüberlastung betreiben Sie bitte keinen weiteren starken Verbraucher am gleichen Stromkreis.
12. Tauchen Sie Gerät, Netzkabel oder-stecker nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein, um Stromschlag zu vermeiden.
13. Fassen Sie das Gerät nicht an, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sien den Netzstecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und verwenden Sie es nciht mehr.
14. Verwenden Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe vond Wärmequellen wie Herd oder Backofen.

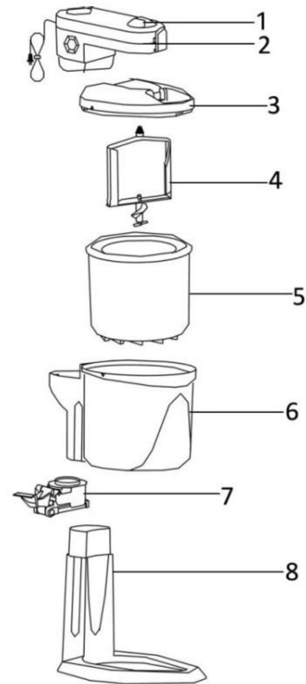
Gebrauch

1. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
2. Die Benutzung von nicht Original Zubehörteilen kann zu Verletzungen führen.
3. Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Innenräumen und nicht in der Nähe von Wasser.
4. Tauchen Sie das Gerät und den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr durch Stromschlag!
5. Zu Einschränkung von Stromschlag brauchen Sie die das Gerät nicht draußen oder auf nassen Oberflächen.
6. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche, von der es nicht herunter fallen kann.
7. Verwenden Sie das Gerät auf einem flachen, trockenen, hitzebeständigen und nicht lackierten Möbel.
8. Stellen Sie das Gerät in einem Mindestabstand von 5 cm von der Wand oder brennbaren Objekten (wie z. B. Vorhängen, Kerzen oder Handtüchern) auf.
9. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Oberfläche und nicht in die Nähe von heißen Gegenständen oder offenen Flammen (z.B. Heizplatten).
10. Ziehen Sie den Netzstecker: nach jedem Gebrauch; bei einer Störung während des Betriebes; vor jeder Reinigung. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenen Flammen fern.
12. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Netzkabel oder -stecker Schäden aufweisen, wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. In diesen Fällen bringen Sie das Gerät zu einem Spezialisten zur Untersuchung und, falls notwendig, zur Reparatur.
13. Kinder können die Gefahren einer falschen Benutzung elektrischer Geräte nicht erkennen. Deshalb sollten Kinder niemals elektrische Haushaltsgerät unbeaufsichtigt verwenden.
14. Bei Benutzung durch oder in der Nähe von Kindern ist besondere Aufmerksamkeit geboten.
15. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
16. Es ist notwendig, das Gerät sauber zu halten, da es direkt mit Lebensmitteln in Kontakt kommt.

WICHTIGE INFORMATIONEN:

Wenn Sie die Maschine verwenden, ist die Konsistenz der Eiscreme sehr wichtig. Wenn die Eiscreme zu lange gerührt wird, ergibt sich eine zu harte Konsistenz.
Halten Sie sich genau an die Rezepte in der Gebrauchsanleitung.
Nur Gelatinepulver verwenden.

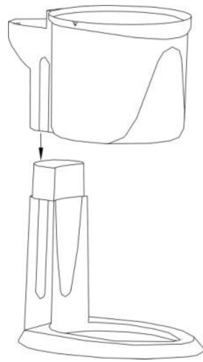
TEILEBESCHREIBUNG



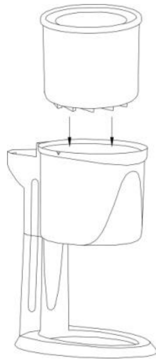
1. Knopf
2. Elektroeinheit
3. Deckel
4. Rühreinheit
5. Innere Schüssel
6. Äußere Schüssel
7. Auslasssockel
8. Ständer

INSTALLATION

1. Die äußere Schüssel auf den Ständer stellen; diese rastet hörbar ein.



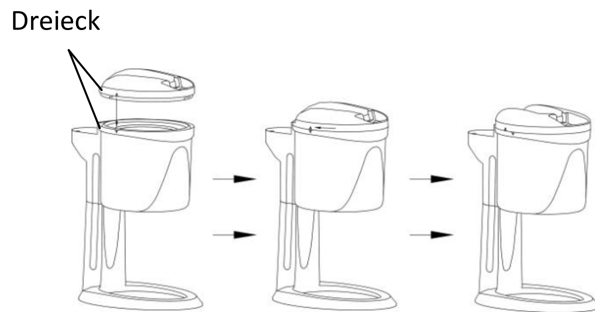
2. Die innere Schüssel aus dem Gefrierfach nehmen und in die äußere Schüssel stellen.



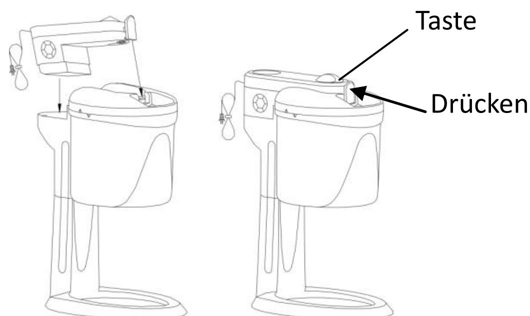
3. Die Rühreinheit an die innere Schüssel anbringen.



4. Den Deckel auf die äußere Schüssel herabsenken (Vergewissern Sie sich, dass sich das Dreieck auf dem Deckel gegenüber dem Dreieck auf der äußeren Schüssel befindet) und im Uhrzeigersinn drehen, um ihn einrasten zu lassen.

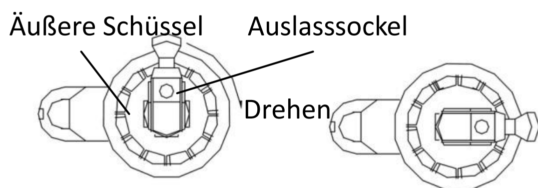


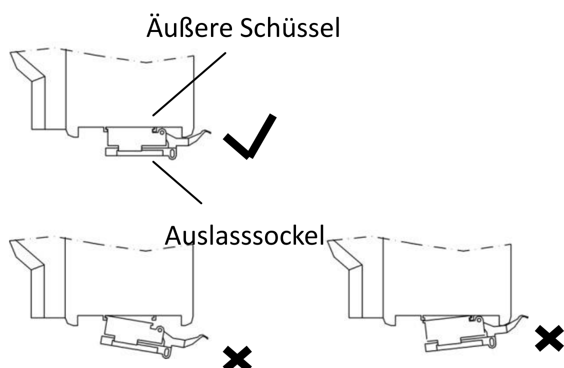
5. Die Elektroeinheit am Deckel anbringen und einrasten lassen.



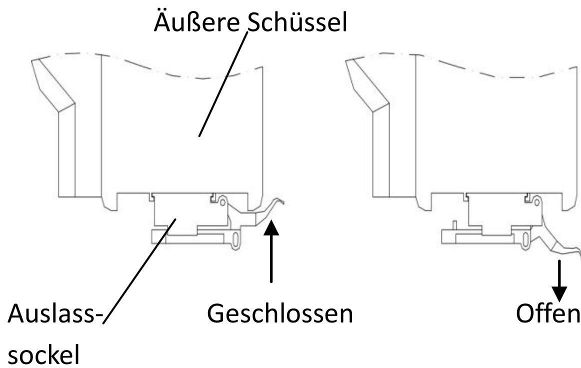
6. Den Auslasssockel unter der äußeren Schüssel anbringen und einrasten lassen.Vergewissern Sie sich, dass sich der Auslasssockel in korrekter Position befindet.



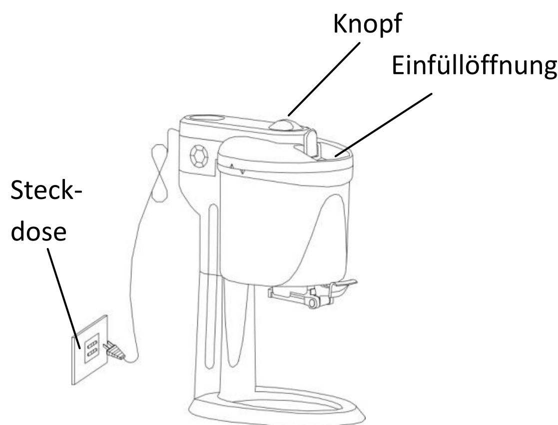




7. Vergewissern Sie sich vor dem Einfüllen der Eiscreme- oder Sorbetzutaten, dass der Auslasssockel geschlossen ist.



8. Den Netzstecker anschließen und die Eismaschine mithilfe des An-/Ausknopfes einschalten.



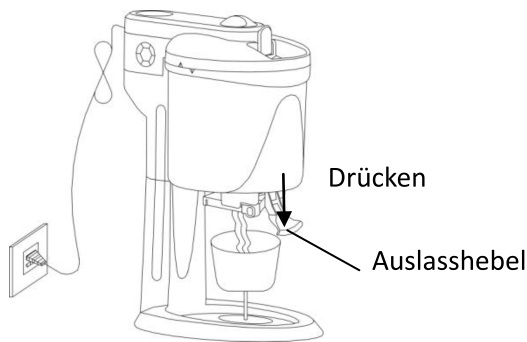
Anmerkung: Die Maschine muss eingeschaltet sein, bevor Sie Eiscreme oder Sorbet hineingeben, damit die Mischung an der Innenseite der inneren Schüssel nicht sofort gefriert.

9. Verwenden Sie den Einfüllschacht und gießen Sie die Eiscreme- oder Sorbetmischung durch die Einfüllöffnung in die innere Schüssel.
   Wenn Sie eine Mischung in die innere Schüssel gießen, immer mindestens 4 cm (1,575 Zoll) unterhalb der Oberkante aufhören, da die Mischung während des Gefrierens an Volumen zunimmt.
10. Die Mischung muss bewegt werden, bis sie gefroren ist oder die gewünschte Konsistenz erreicht hat.Dies kann bis zu 15 bis 20 Minuten dauern, die meisten Rezepte sind jedoch schon in kürzerer Zeit fertig.

Wichtig

- Die Maschine darf während des Gefrierprozesses nicht gestoppt und erneut gestartet werden, da die Mischung durch den Kontakt mit der Schüssel gefrieren könnte, was die Bewegung der Rühreinheit verhindern würde.
- Im unwahrscheinlichen Fall einer Motorüberhitzung wird eine Sicherheitsabschaltung aktiviert, die den Motor stoppt. Falls dies passiert, ausschalten, den Netzstecker der Maschine ziehen und die Elektroeinheit abkühlen lassen.
- Für optimale Eiscreme-Ergebnisse hält die Rühreinheit Kontakt mit der Innenseite der inneren Schüssel, wenn sich die Einheit bewegt.

11. Ist die Eiscreme fertig, einen Becher unter den Auslasssockel stellen und den Auslasshebel nach unten drücken; der Auslasssockel öffnet sich und die Eiscreme wird herausgedrückt.



Damit die Eiscreme herausgedrückt werden kann, muss der Motor laufen. Wenn die Sicherheitsabschaltung aktiviert wird und der Motor stoppt, ausschalten und Elektroeinheit/Deckel abnehmen. Einen Gummispatel oder Holzlöffel verwenden, um die Eiscreme aus der inneren Schüssel herauszunehmen.
Die hergestellte Eiscreme sollte sich leicht mit einem Löffel herausnehmen lassen. Damit kann sie in einen separaten Behälter gegeben und im Gefrierfach aufbewahrt oder vor dem Verzehr geformt werden.

Tipps

- Wir schlagen vor, die innere Schüssel im Gefrierfach aufzubewahren, damit Sie immer gebrauchsfertig ist.Stellen Sie sie vor dem Gefrieren in einen Plastikbeutel. Frieren Sie die innere Schüssel aufrechtstehend ein.
- Vergewissern Sie sich, dass die innere Schüssel vollständig trocken ist, bevor Sie sie in das Gefrierfach stellen.
- Die innere Schüssel nicht anstechen und nicht erhitzen.
- Die innere Schüssel sollte 8 Stunden vor Gebrauch in ein Gefrierfach gestellt werden, das bei Temperaturen von -18 °Celsius (0.40 °Fahrenheit) oder tiefer arbeitet.
- Für optimale Ergebnisse die Zutaten vor dem Herstellen der Eiscreme immer im Kühlschrank aufbewahren.
- Die Beigabe von Alkohol zu Rezepten hemmt den Gefriervorgang.

REINIGUNG

- Vor der Reinigung immer ausschalten, den Netzstecker ziehen und demontieren.
- Die Elektroeinheit keinesfalls in Wasser legen sowie Kabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- Teile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Nicht mit Scheuerpulver, Stahlwolle oder anderen scharfen Materialien reinigen.

Elektroeinheit

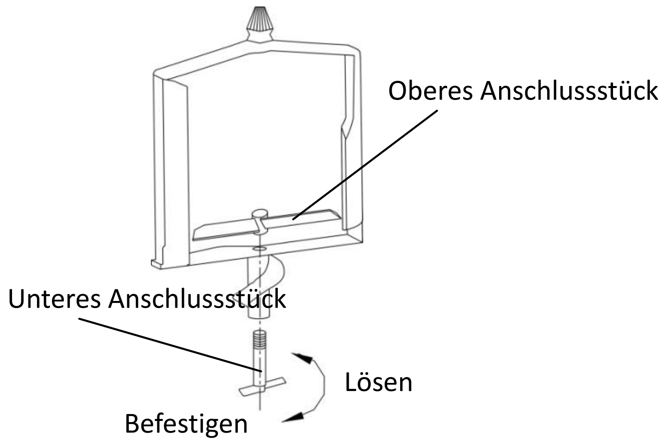
- Die Elektroeinheit vom Deckel abnehmen.
- Mit einem feuchten Tuch abwischen und anschließend abtrocknen.

Deckel

- Den Deckel reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Rührer

- Den Rührer aus der inneren Schüssel herausnehmen.
- Das obere Anschlussstück anheben, das untere Anschlussstück gegen den Uhrzeigersinn drehen und anschließend das untere Anschlussstück vom Rührer abnehmen.
- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Oberes und unteres Anschlussstück wieder am Rührer anbringen.



Innere Schüssel

- Lassen Sie die innere Schüssel vor dem Reinigen Raumtemperatur erreichen.
- Die innere Schüssel herausnehmen und die Schüsselinnenseiten reinigen, anschließend gründlich abtrocknen.

Äußere Schüssel

- Nehmen Sie die äußere Schüssel vom Ständer.
- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Ständer

- Reinigen und anschließend gründlich abtrocknen.

Zubereitung

- Für die Zubereitung von Eiscrememischungen die folgenden Rezepte befolgen.
- Wichtig (wenn Gelatinepulver verwendet wird): Sicherstellen, dass die Gelatine korrekt geschmolzen ist und keine Klumpen enthält.
- Milch, Sahne, Zucker und Gelatine vermengen und gleichmäßig verrühren.
- Weitere Zutaten hinzufügen:Schokoladenraspel, Saft, Vanilleextrakt etc., außer Alkohol.
- Bewahren Sie die Mischung im Kühlschrank auf, um sie vor der Herstellung der Eiscreme auf 10 – 15 °C abzukühlen.
- Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen.
- Alkohol hinzufügen, wenn die Eiscreme fast fertig ist.

Rezepte

Vanille-Eiscreme

Zutaten

Vanilleextrakt 10 g

20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine

Milch 250 ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g
Vanilleextrakt, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

Kaffee-Eiscreme
Zutaten
Löslicher Kaffee 3 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 250 ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g
Löslichen Kaffee, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

Schwarztee-Eiscreme
Zutaten
Schwarzer Tee 50 ml
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 200ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g
Schwarzen Tee, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

Bananen-Eiscreme
Zutaten
Reife Bananen 30 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 300ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g
Die Bananen zu einer glatten Masse zerdrücken. Banane, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

Schokoladen-Eiscreme
Zutaten
Schokoladenraspel 50 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 250 ml
Zucker 50 g

Sahne 150 ml

Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Wenn die Mischung zu gefrieren beginnt, die Schokoladenraspel durch das Einfüllrohr dazugeben. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

Erdbeer-Eiscreme

Zutaten

Erdbeeren/Erdbeersaft 50 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 200ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g

Die Erdbeeren zerdrücken und filtern, Erdbeersaft, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

Zitronen-Eiscreme

Zutaten

Zitrone/Zitronensaft 50 ml
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 200ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g

Die Zitronen pressen und filtern, Zitronensaft, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

Trauben-Eiscreme

Zutaten

Trauben/Traubensaft 50 g
20 g schnelle kalte Gelatinemischung oder 5 g Gelatine
Milch 200ml
Sahne 150 ml
Zucker 50 g

Die Trauben zerdrücken und filtern, Traubensaft, Milch, Sahne, Zucker und Gelatine gut verrühren. Die Mischung bei sich drehendem Rührer in die innere Schüssel gießen. Gefrieren lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (etwa 10 – 15 Minuten).

TECHNISCHE DATEN

Netzanschluss: 220-240V ~ 50Hz
Leistungsabgabe: 15W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der

Bedingungen der folgenden Garantie zu fordern:
Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unsere Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Helfen Sie mit beim Umweltschutz!
Bitte denken Sie an Ihre örtlichen Umweltschutzauflagen: Geben Sie elektrische Geräte zur Entsorgung bei den entsprechenden Sammelstellen ab.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Niederlande

Kundendienst:
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Généralités

1. Lisez soigneusement le mode d’emploi et conservez – le avec soin.
2. Utilisez l’appareil uniquement suivant les instructions du mode d’emploi.
3. En cas de dommages entraîné par le non-respect des instructions de ce manuel, la garantie sera immédiatement annulée. Le fabricant/distributeur ne peut en aucun cas être tenu pour responsable des dommages entraînés par le non-respect des instructions d’utilisation données dans ce manuel.
4. Gardez l’appareil hors de portée des enfants.
5. Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (ou par des enfants) ayant des déficiences motrices, sensorielles ou mentales ou ayant un manque d’expérience ou de connaissances concernant l’utilisation de l’appareil. Ces personnes doivent être sous la surveillance d’une autre personne et dans un souci de sécurité, des instructions claires doivent être données concernant l’utilisation de l’appareil.
6. Les enfants doivent être surveillés afin de s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
7. Le nettoyage et l’entretien à domicile ne doit pas être effectué par des enfants âgés de moins de 8 ans sans supervision.
8. Conservez l’appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
9. Toujours débrancher le cordon d’alimentation et permettre à l’appareil de refroidir: Avant de déplacerl’unité; Avant de ranger l’unité; Avant la démonte ou remonte de pièces; Avant toute opération de dépannage ou d’entretien; Après utilisation.
10. Confiez les reparations à un service technique qualifié.
11. Centre de services agréé: le service après-ventes du fabricant/distributeur, à contacter pour tout besoin de réparation en toute sécurité. En cas de problème, veuillez faire parvenir l'appareil au centre de services.

Électricitéetchaleur

1. Avant utilisation, assurez-vous que la tension de votre réseau d’alimentation correspond à la tension indiquée sur l’appareil.
2. Branchez l’appareil sur une prise raccordée à la terre.
3. Inspectez le cordon d’alimentation régulièrement.
4. N’utilisez pas l’appareil si le cordon est endommagé. Faites remplacer le cordon endommagé par un service technique qualifié.
5. N’utilisez aucun appareil don’t le cordon ou la fiche est endommagé, ou une fois qu’il a subit des disfonctionnements, une chute ou été endommagé d’une façon quelconque. Retournez l’appereil chez le constructeur ou le réparateur agrée le plus proche pour le faire examiner e réparer ou ajuster.
6. Lorsque vous débranchez la fiche, saisissez la fiche elle-même; ne tirez pas sur le cardon.
7. Veillez à ce que le cordon n’entre pas en contact avec une surface très chaude ou avec de la vapeur.
8. Débranchez toujours la fiche lorsque vous déplacez l’appareil.
9. L’appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d’une prise minuteur externe ou au moyen d’un système de télécommande séparé.
10. Si une rallonge est absolument nécessaire, un cordon 10 ampères doit être utilisé. Descordons d’un ampérage inférieur peuvent surchauffer. Une attention particulière doit être prise pour que le cordon soit placé afin qu’il ne puisse être tiré ou accroché.
11. Pour éviter un court circuit, n’utilisez pas un autre appareil de haut voltage sur le même circuit.

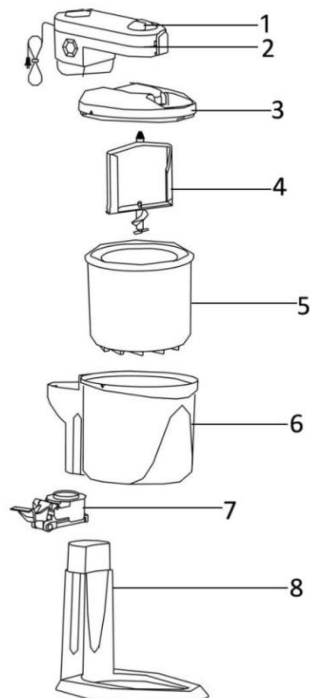
12. Pour vous protéger des électrocutions. N’immergez pas le cordon, les fiches ou le boîtier dans l’eau ou tout autre liquide.
13. Ne rattrapez pas l’appareil s’il tombe dans l’eau. Débranchez la fiche, éteignez l’appareil et cessez de l’utiliser.
14. N’utilisez pas l’appareil à proximité directe de sources de chaleur telles qu’une cuisinière ou un four.

Utilisation

1. Cet appereil est concu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d’environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
2. L’utilisation d’accessoires non recommandés pas le constructeur de l’équipement peut provoquer des blessures.
3. Utilisez d’appareil à l’intérieur, dans une pièce sèche et pas trop près de l’eau.
4. N'immergez pas l'appareil ou la fiche de courant dans l'eau ou un autre liquide. Il y a un risque d'électrocution fatale!
5. Pour limité risque d’électrocution n’utilisez pas cet appareil à l’extérieur ou sur surface mouillée.
6. Installez l'appareil sur une surface stable et plane, depuis laquelle il ne risque pas de tomber.
7. Utilisez l'appareil sur une surface plane, sèche et ne craignant pas la chaleur. Éviter les meubles vernis; par example.
8. Installez l'appareil à une distance d'au moins 5 cm des murs ou objets inflammables (rideaux, bougies ou serviettes).
9. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, pas trop proche des objets chauds ou des flammes nues (ex: plaques chauffantes).
10. Déconnectez la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
11. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas suspendu depuis un rebord coupant et maintenez-le à distance des objets chauds et des flammes.
12. N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche semblent endommagés, si l'appareil a subit une chute ou été endommagé d'une autre façon. Dans de tels cas, apportez l'appareil chez un spécialiste pour le faire vérifier et réparer si nécessaire.
13. Les enfants ne sont pas à même de reconnaître les risques résultants d'une mauvaise utilisation des équipements électriques. Ils ne doivent donc jamais utiliser les équipements électroménagers sans surveillance.
14. Une surveillance aigue est nécessaire pour tous les appareils utilisés par ou près d’enfants.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
16. Il est important de nettoyer cet appareil avec soin, car celui-ci est en contact direct avec les aliments.

INFORMATIONS IMPORTANTES :
La consistance de la glace est très importante à garder à l’esprit lorsque vous utilisez la machine. Si la machine fonctionne pendant trop longtemps, la consistance de la glace sera trop dure. Veillez à respecter les recettes inscrites dans le mode d’emploi.
N’utiliser que de la gélatine en poudre.

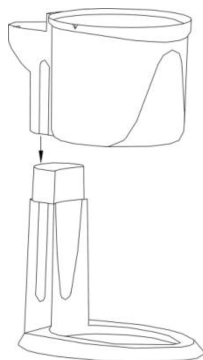
DESCRIPTION DES COMPOSANTS



1. Sélecteur Marche/Arrêt
2. Bloc-moteur
3. Couvercle
4. Mélangeur
5. Cuve
6. Jupe
7. Robinet de distribution
8. Support

INSTALLATION

1. Installez la jupe dans le support, celle-ci s'enclenchera.



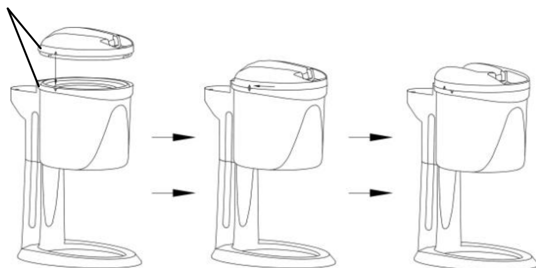
2. Retirez la cuve du congélateur et placez-la dans la jupe.



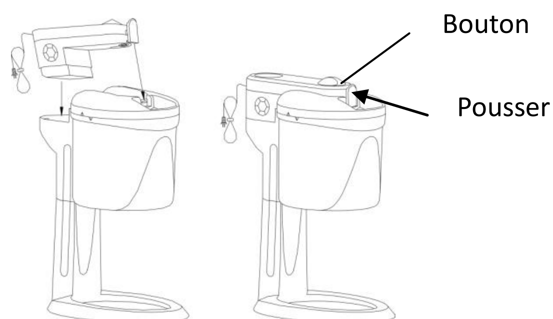
3. Positionnez le mélangeur dans la cuve.



4. Abaissez le couvercle sur la jupe (veillez à positionner le triangle du couvercle à l'opposé du triangle situé sur la jupe), et faites-le pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

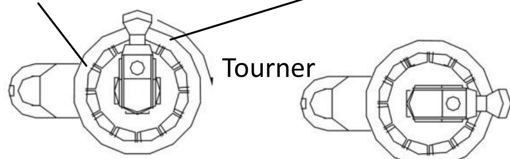


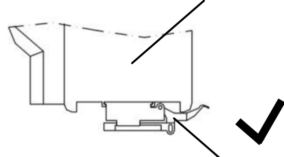
5. Insérez le bloc-moteur dans le couvercle et enclenchez-le.

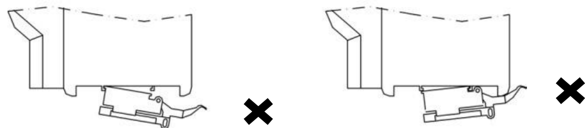


6. Insérez le robinet de distribution sous la jupe et enclenchez-le. Assurez-vous du positionnement correct du robinet de distribution.

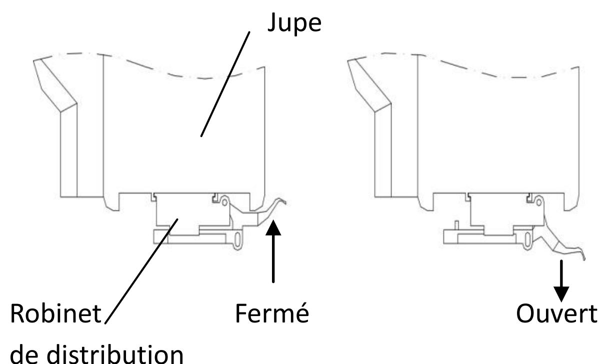




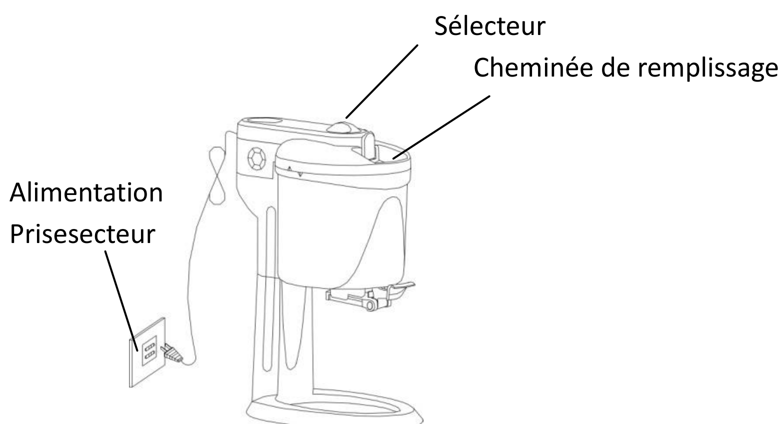




7. Veillez à ce que le robinet de distribution soit fermé avant de verser le mélange pour crème glacée ou sorbet.



8. Branchez et allumez la machine à crème glacée en tournant le sélecteur marche/arrêt.



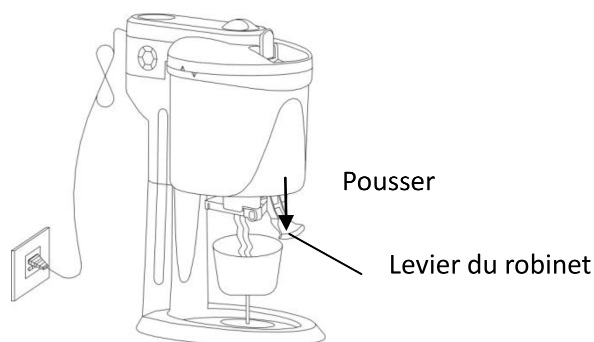
Remarque: l'appareil doit être allumé avant de verser le mélange pour crème glacée ou sorbet, pour éviter que celui-ci ne gèle immédiatement sur la surface de la cuve.

9. Utilisez le verseur pour verser le mélange pour crème glacée ou sorbet dans la jupe via la cheminée de remplissage.
   Lorsque vous versez le mélange dans la cuve, veillez à laisser une distance d'au moins 4 cm (1,575 pouces) entre celui-ci et la bordure supérieure de la cuve. En effet, le volume du mélange augmentera pendant la congélation.
10. Mélanger jusqu'à ce que la mixture soit gelée ou que la consistance désirée soit atteinte. Cela peut prendre entre 15 et 20 minutes, mais la majorité des recettes prendront encore moins de temps.

Important

- Ne pas arrêter puis relancer la machine pendant le processus de congélation, car le mélange pourrait geler sur les bords de la cuve et empêcher le mouvement du mélangeur.
- En cas improbable de surchauffe du moteur, l'appareil est équipé d'un système de protection qui coupera le moteur pour éviter les dommages. Si cela se produit, éteignez puis débranchez l'appareil et attendez que le moteur refroidisse.
- Pour obtenir le meilleur résultat possible, les bords du mélangeur doivent être en contact avec les bords de la cuve.

11. Une fois la crème glacée terminée, placez un bol sous le robinet de distribution et appuyez sur le levier. Le robinet s'ouvre et la crème glacée est alors expulsée hors de la cuve.



Pour permettre à l'appareil d'expulser la crème glacée, le moteur doit être en marche. Si la sécurité contre la surchauffe s'active, retirez le bloc du moteur et retirez-le ainsi que le couvercle. Utilisez une spatule de caoutchouc ou une cuillère de bois pour racler la crème glacée présente dans la cuve.
La crème glacée obtenue doit pouvoir être servie à la cuillère. Vous pouvez verser la crème glacée dans un récipient et placer celui-ci dans le congélateur si vous souhaitez la solidifier.

Conseils

- Nous conseillons de conserver la cuve dans le congélateur pour qu'elle soit prête immédiatement. Placez-la dans un sac en plastique pour la protéger. Congelez la cuve en position verticale.
- Assurez-vous que la cuve est parfaitement sèche avant de la mettre dans le congélateur.
- Ne pas percer ou chauffer la cuve.
- La cuve doit être placée dans un congélateur fonctionnant à température de -18 °C (-0,40 °F) ou en dessous pendant 8 heures avant utilisation.
- Toujours réfrigérer les ingrédients avant de les utiliser.
- La présence d'alcool dans les mélanges interfère avec le processus de congélation.

NETTOYAGE

- Toujours éteindre l'appareil, le débrancher et le démonter avant de le nettoyer.
- Ne jamais immerger le bloc-moteur ou mouiller le cordon ou la prise.
- Ne pas nettoyer les composants de l'appareil dans le lave-vaisselle.
- Ne pas nettoyer avec des poudres décapantes, paille de fer ou autres matériaux abrasifs.

Bloc-moteur

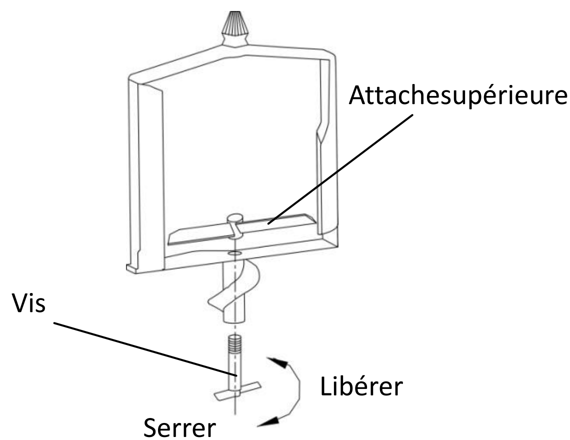
- Retirez le bloc-moteur du couvercle.
- Essuyez-le à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-le.

Couvercle

- Nettoyez le couvercle puis séchez-le complètement.

Mélangeur

- Retirez le mélangeur de la cuve.
- Tenez l'attache supérieure verticalement et faites tourner la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le libérer.
- Nettoyez-le puis séchez-le complètement.
- Assemblez l'ensemble de nouveau et insérez-y le mélangeur.



Cuve

- Attendez que la cuve se soit réchauffée à température ambiante avant de la nettoyer.
- Retirez la cuve et nettoyez l'intérieur du bol, puis séchez complètement.

Jupe

- Retirez la jupe de son support.
- Nettoyez-la puis séchez-la complètement.

Support

- Nettoyez-la puis séchez-la complètement.

Préparation

- Pour préparer de la crème glacée, vous pouvez utiliser les recettes en exemple suivantes.
- Important (si vous utilisez de la gélatine en poudre) : assurez-vous d'avoir dilué complètement la gélatine et qu'elle ne forme pas de grumeaux.
- Mélangez le lait, la crème épaisse, le sucre et la gélatine, remuez et mélangez bien les ingrédients.
- Ajoutez ensuite les autres ingrédients : copeaux de chocolat, jus de fruit, extrait de vanille, etc. Ne pas ajouter d'alcool pour le moment.
- Mettez la mixture au réfrigérateur et laissez refroidir à 10-15 °C avant de faire la crème glacée.
- Versez le mélange dans la cuve pendant que le mélangeur est en mouvement.
- Ajoutez l'alcool si désiré lorsque la crème glacée est presque terminée.

Recettes

Crème glacée à la vanille

Ingrédients

Extrait de vanille 10 g

20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine

Lait 250 ml

Crème épaisse 150 ml

Sucre 50 g

Bien mélangerl'extrait de vanille, le lait, la crème épaisse, le sucreet la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

Crème glacée au café

Ingrédients

3 g de café soluble

20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine

Lait 250 ml

Crème épaisse 150 ml

Sucre 50 g

Bien mélanger le café soluble, le lait, la crème épaisse, le sucreet la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

Crème glacée au thé rouge

Ingrédients

Thé rouge 50 ml

20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine

Lait 200 ml

Crème épaisse 150 ml

Sucre 50 g

Bien mélanger le thé rouge, le lait, la crème épaisse, le sucreet la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

Crème glacée à la banane

Ingrédients

Bananebienmûre 30 g

20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine

Lait 300ml

Crème épaisse 150 ml

Sucre 50 g

Écraser la bananejusqu'àobtentiond'unepâtelisse. Bien mélanger la banane, le lait, la crème épaisse, le sucreet la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

Crème glacée au chocolat

Ingrédients

Copeaux de chocolat 50 g

20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine

Lait 250ml

Sucre 50 g

Crème épaisse 150 ml

Bien mélanger le lait, la crème épaisse, le sucreet la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Lorsque le mélange commence à durcir, ajouter les copeaux de chocolat via la cheminée de remplissage. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

Crème glacée à la fraise

Ingrédients

Fraise ou jus de fraise 50 g
20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine
Lait 200 ml
Crème épaisse 150 ml
Sucre 50 g

Écraser les fraises etfiltrer les pépins, bienmélanger la fraise ou le jus de fraise, le lait, la crème épaisse, le sucre et la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

Crème glacée au citron

Ingrédients

Citron ou jus de citron 50 ml
20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine
Lait 200 ml
Crème épaisse 150 ml
Sucre 50 g

Écraser le citron etfiltrer les pépins, bienmélanger le citron ou le jus de citron, le lait, la crème épaisse, le sucre et la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

Crème glacée au raisin

Ingrédients

Raisins ou jus de raisin 50 g
20 g de mélange de gélatine à priserapideou 5 g de gélatine
Lait 200 ml
Crème épaisse 150 ml
Sucre 50 g

Écraser les raisins etfiltrer les pépins, bienmélanger les raisins ou le jus de raisin, le lait, la crème épaisse, le sucre et la gélatine. Verser le mélange dans la cuve pendant que le mélangeurest en mouvement. Laisserdurcirjusqu'à la consistancedésirée (environ 10-15 minutes).

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50Hz
Consommation énergétique: 15W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie.

Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Vous pouvez aider à protéger l'environnement!
Veuillez vous rappeler de respecter les régulations locales: disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Pays-Bas

Service à la clientèle:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Generell information

1. Läs de här instruktionerna ordentligt och förvara dem på ett säkert ställe.
2. Använd endast apparaten som det beskrivs i den här manualen.
3. I det fall att skada orsakas på grund av att anvisningarna i den här manualen inte följts, kommer garantin att förfalla direkt. Tillverkaren/importören accepterar inget ansvar för skador som orsakats av att anvisningarna inte följts, vårdslös användning eller användning som inte följer kraven i den här manualen.
4. Håll apparaten utom räckhåll för barn.
5. Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) när minskade fysiska, sensoriska eller mentala förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått handledning eller instruktioner om användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet .
6. Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
7. Rengöring och underhåll av apparaten får inte göras av barn utan vuxens tillsyn.
8. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barm under 8 år.
9. Ta alltid bort strömsladden och låt den kyla: Innan enheten flyttas; Innan enheten förvaras; Innan du plockar isär delar; Innan rengöring eller underhåll; Efter användning.
10. Låt endast apparaten repareras av en kvalificerad servicecentral.
11. Kvalificerad Servicecentral: service efter köp från tillverkaren/importören, som är kvalificerad till att utföra reparationer för att undvika fara. Om problem uppstår, var god återlämna apparaten till servicecentralen.

Elektricitet och hetta

1. Innan användning, var god kontrollera att eluttagets spänning är den samma som spänningen som indikeras på apparaten.
2. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
3. Kontrollera strömsladden efter skada regelbundet.
4. Använd inte apparaten om strömsladden är skadad. Låt ett kvalificerat servicecentrum ersätta en skadad strömsladd.
5. Använd inte en apparat med en skadad sladd eller stickkontakt, eller efter att apparaten krånglar, eller om den tappas eller skadas på något annat sätt. Återlämna apparaten till tillverkaren eller till närmsta auktoriserade serviceagent för undersökning, reparation eller elektrisk eller mekanisk justering.
6. Dra i stickkontakten för att ta ut den ur eluttaget. Dra inte i strömsladden.
7. Se till att strömsladden inte kommer i kontakt med varma ytor eller ånga.
8. Ta alltid bort stickkontakten från eluttaget innan du flyttar på apparaten.
9. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
10. Om en förlängningssladd är absolut nödvändig, bör en 10-ampere-sladd användas. Sladdar med lägre ampere kan överhettas. Var försiktig så att sladden inte kan snubblas över eller dras i.
11. Använd inte en annan högspänningsapparat i samma strömbana för att undvika överbelastning.
12. För att skydda mot elektrisk stöt, sänk inte ner sladden, stickkontakten eller höljet i vatten eller annan vätska.
13. Rör inte apparaten om den ramlar ner i vatten. Koppla från stickkontakten från uttaget, stäng av apparaten och använd den inte igen.
14. Använd inte apparaten nära varma objekt, som en spis eller en ugn.

Användning av apparaten

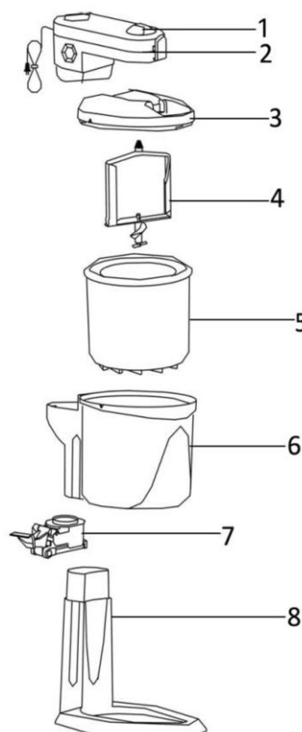
1. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
2. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka skador.
3. Använd endast apparaten inomhus, på torra platser.
4. Sänk inte ner apparaten eller uttaget i vatten eller andra vätskor. Det är livsfarligt på grund av elchock!
5. För att minska risken för elchock ska du inte använda produkten utomhus eller på fuktiga ytor.
6. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan ramla av.
7. Använd apparaten på en platt, torr och värmeresistent yta, inte på lackerade möbler.
8. Ställ apparaten minst 5 cm från väggen eller lättantändliga objekt (som gardiner, ljus eller handdukar).
9. Ställ apparaten på en stabil, jämn yta och inte i närheten av varma objekt eller öppen eld (t.ex. varma plattor).
10. Koppla bort uttaget: efter varje användning; om det finns en störning; innan rengöring.
11. Försäkra dig om att strömsladden inte hängs över skarpa kanter och håll den borta från varma objekt och öppen eld.
12. Använd inte apparaten om strömsladden eller stickkontakten visar tecken på skada, om apparaten har ramlat i golvet, eller om andra delar har skadats. I såna fall måste du ta apparaten till en specialist för undersökning och reparation är en nödvändighet.
13. Barn känner inte till farorna med att hantera elektriska apparater på fel sätt. Därför bör barn aldrig använda hushållsapparater utan uppsyn.
14. Nära uppsyn är nödvändigt för alla apparater som används av eller i närheten av barn.
15. Lämna aldrig apparaten utom synhåll när den används.
16. Det är nödvändigt att hålla apparaten ren, eftersom den är i direktkontakt med mat.

VIKTIG INFORMATION!

Konsistensen på glassen är väldigt viktig för att produkten ska fungera. Om glassen körs för länge, blir den för hård i konsistensen. Var noga med att följa recepten i bruksanvisningen. Använd endast gelatin av typ: snabbgelatinmix eller gelatinpulver.

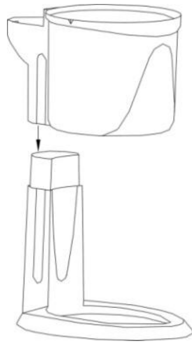
BESKRIVNING AV DELAR

1. Knapp
2. Strömenhet
3. Lock
4. Visp
5. Inreskål
6. Yttreskål
7. Piedestalenhet
8. Stödenhet

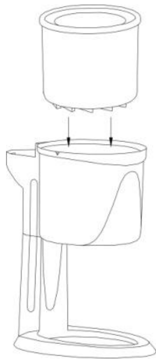


INSTALLATION

1. Placera den yttre skålen på stödenheten. Den kommer att klicka på plats.



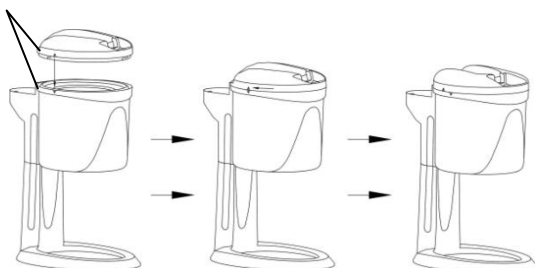
2. Avlägsna den inre skålen från frysen och sätt den i den yttre skålen.



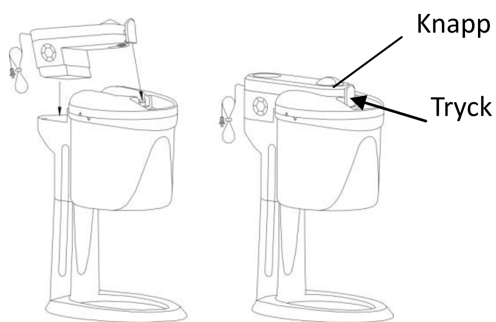
3. Placera vispen i den inre skålen.



4. Sänk ner locket på den yttre skålen (se till att lockets triangel på skålen sitter mittemot triangelns placering på den yttre skålen). Skruvamed solsförattlåsadess position.

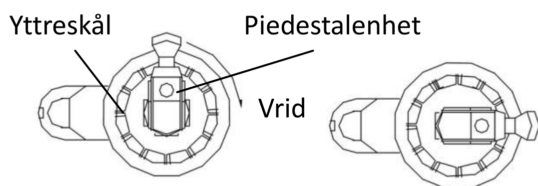


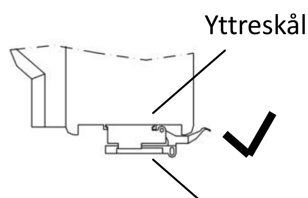
5. Placera strömenheten i locket och klicka den på plats.

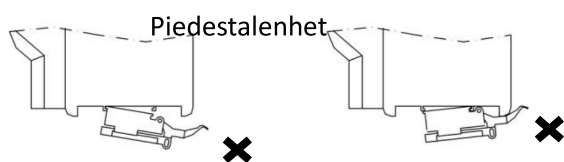


6. Placera piedestalenheten under den yttre skålen och klicka på plats. Se till attpiedestalenheten sitter rätt.

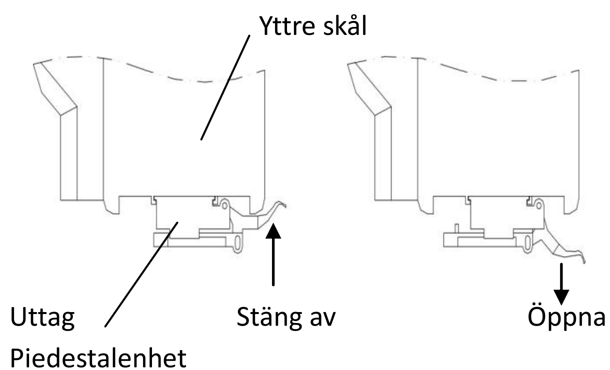




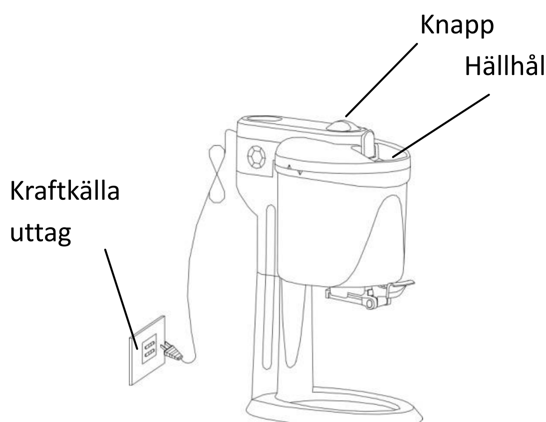




7. Se till att piedestalenheten är avstängd innan du lägger till glass- eller sorbetreceptet.



8. Koppla in och sätt på glassmaskinen genom att använda på/av-knappen.



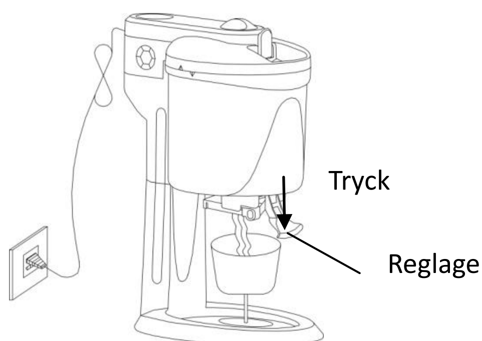
Observera: Apparaten måste vara på innan man lägger till glass- eller sorbetrecept för att förhindra att blandningen fryser till direkt på insidan av skålen.

9. Använd rännan och häll glass- eller sorbetblandningen i den inre skålen genom hällhålet.
   När du häller blandningen i den inre skålen måste du alltid sluta minst 4 cm från toppen eftersom blandningen kommer att öka i volym under frysning.
10. Tillåt blandningen att röras om tills den är frusen eller tills önskad konsistens har uppnåtts. Detta kan ta upp till 15-20 minuter, men de flesta recept blir klara på mindre tid.

Viktigt

- Starta och stoppa inte apparaten under frysprocessen, då blandningen kan frysa i kontakt med skålen och förhindra att vispen kan röra på sig.
- Vid den osannolika händelsen att motorn överhettas, kommer en säkerhetsfunktion att stänga av motorn. Om detta händer måste du stänga av apparaten och låta strömenheten kyla ner.
- För bästa resultat kommer vispen att vidröra insidan av den inre skålen när den rör på sig.

11. Sätt en kopp under piedestalenheten när glassen är klar, och tryck ner reglaget så att enheten öppnas och glassen kläms ut.



För att kunna klämma ut glassen måste motorn vara igång. Om säkerhetsfunktionen stänger av motorn måste du stänga av och avlägsna strömenheten/locket. Använd en gummi- eller träspatel för att avlägsna glassen från den inre skålen.
Glassen som produceras bör vara mjuk. Den kan överföras till en separat behållare för lagring i frysen eller om du vill göra glassen fastare innan den äts.

Tips

- Vi föreslår att du förvarar den inre skålen i frysen så att den är redo för användning. Sätt den i en plastpåse innan du fryser den. Frys den inre skålen i en stående position.
- Se alltid till att den inre skålen är helt torr innan du sätter den i frysen.
- Stick inte hål eller värm upp den inre skålen.
- Den inre skålen skall placeras i en frys som håller en temperatur på minst -18 grader Celsius eller lägre i 8 timmar innan användning.
- Kyl alltid ingredienserna innan du gör glass för bästa resultat.
- Alkoholhämmarfrysprocessen.

RENGÖRING

- Stäng alltid av, koppla från och plocka isär enheten innan rengöring.
- Sätt aldrig strömenheten i vatten eller låt strömsladden eller stickkontakten bli blöt.
- Diska inte delarna i diskmaskin.
- Rengör inte med skurmedel, stålull eller andra sträva material.

Strömenhet

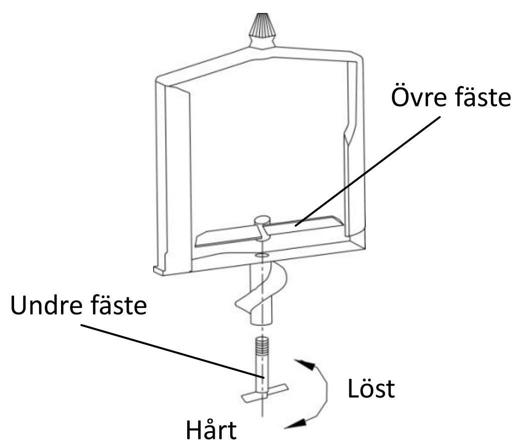
- Ta ut strömenheten från locket.
- Rengör med en fuktig trasa, och torka sedan.

Lock

- Rengör locket och torka noggrant.

Visp

- Ta ut vispen från den inre skålen.
- Håll upp det övre fästet och vrid det motsols och plocka sedan isär det lägre fästet från vispen.
- Rengörochtorkanoggrant.
- Sätt in det övre och undre fästet i vispen igen.



Inreskål

- Låt den inre skålen nå rumstemperatur innan du försöker rengöra den.
- Ta ut den inre skålen och tvätta insidan av skålen. Torka sedan noggrant.

YttreSkål

- Ta ut den yttre skålen från stödet.
- Rengör och torka noggrant.

Stödenhet
- Rengör och torka noggrant.

Förberedning
- Följ recepten nedan för att förbereda glassblandningen.
- Viktigt: Följ anvisningarna på förpackningen till gelatinet du använder. Se till att gelatinet smält ordentligt (om du använder gelatinpulver) och inte innehåller några klumpar.
- Blanda mjölk, grädde, socker och gelatin, rör om och blanda det väl.
- Lägg till de andra ingredienserna: riven choklad, juice, vaniljextrakt, etc., förutom alkohol.
- Sätt blandningen i kylskåpet för att kyla ner den till 10-15 °C innan du gör glassen.
- Häll i blandningen i den inre skålen medan omröraren rör runt.
- Häll i alkoholen när glassen nästan är klar.

Recept
Vaniljglass
Ingredienser
Vaniljextrakt 10g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver
Mjölk 250ml
Grädde 150ml
Socker 50g
Blanda vaniljextrakt, mjölk, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan omröraren rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

Kaffeglass
Ingredienser
Snabbkaffe 3g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver
Mjölk 250ml
Grädde 150ml
Socker 50g
Blanda kaffe, mjölk, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan omröraren rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

Svart te-glass
Ingredienser
Svart te 50ml
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver
Mjölk 200ml
Grädde 150ml
Socker 50g
Blanda svart te, mjölk, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

Bananglass
Ingredienser

Mogen banan 30g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver
Mjölk 300ml
Grädde 150ml
Socker 50g
Mosa bananen tills den är mjuk. Blanda banan, mjölk, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

Chokladglass
Ingredienser
Riven choklad 50g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver
Mjölk 250ml
Socker 50g
Grädde 150ml
Blanda mjölk, grädde, socker och gelatin väl. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. När blandningen börjar frysa till, lägger du till den rivna chokladen. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

Jordgubbsglass
Ingredienser
Jordgubbar/jordgubbs-saft 50g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver
Mjölk 200ml
Grädde 150ml
Socker 50g
Mosa jordgubbarna och filtrera och blanda jordgubbs-saften, mjölk, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

Citronglass
Ingredienser
Citron/Citronjuice 50ml
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver
Mjölk 200ml
Grädde 150ml
Socker 50g
Mosa citronen och filtrera och blanda citronjuicen, mjölk, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

Vindruveglass
Ingredienser
Vindruvor/Vindruvejuice 50g
20g Snabbgelatinmix eller 5g gelatinpulver

Mjölk	200ml
Grädde	150ml
Socker	50g

Mosa vindruvorna och filtrera och blanda vindruvejuicen, mjölk, grädde, socker och gelatin. Häll i blandningen i den inre skålen medan vispen rör om. Tillåt blandningen att frysa tills önskad konsisten är uppnådd (cirka 10-15 minuter).

TEKNISK SPECIFIKATION

Strömtillförsel: 220-240V ~ 50Hz
Effekt: 15W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Du kan hjälpa till att skydda miljön!
Var god kom ihåg att respektera lokala regelverk,lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning tillen lämplig uppsamlingsplats för avfall.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holland

Kundservice:

T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Algemeen

1. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze goed.
2. Gebruik het apparaat alleen zoals beschreven in deze handleiding.
3. In geval van schade, veroorzaakt door het niet naleven van deze gebruikshandleiding, vervalt de garantie onmiddellijk. De fabrikant/importeur aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door het niet naleven van de gebruikshandleiding, een onachtzaam gebruik of een gebruik niet conform de voorschriften van deze handleiding.
4. Plaats het apparaat buiten bereik van kinderen.
5. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan kennis en ervaring, tenzij onder toezicht of na instructies te hebben ontvangen van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid betreffende gebruik van het apparaat.
6. Houd strikt toezicht op kinderen om te voorkomen dat zij het apparaat als speelgoed gebruiken.
7. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
8. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
9. Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het afkoelen: voordat u het apparaat verplaatst; voordat het apparaat opgeborgen wordt; voordat u onderdelen gaat monteren of demonteren; vóór reiniging of onderhoudswerken; na gebruik.
10. Laat reparaties alleen door een gekwalificeerd servicecentrum uitvoeren.
11. Gekwalificeerd servicecentrum: after-sales-dienst van de fabrikant of de invoerder, die erkend en bevoegd is om dergelijke herstellingen te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het apparaat bij problemen naar deze dienst terug te brengen.

Elektriciteit en warmte

1. Controleer vóór gebruik of de netspanning gelijk is aan de netspanning die op het apparaat wordt vermeld.
2. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
3. Controleer het snoer regelmatig op beschadigingen.
4. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerd servicecentrum.
5. Gebruik geen enkel apparaat met een beschadigde kabel of stekker of nadat het apparaat defecten vertoont, gevallen is of op enige manier beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in bij de fabrikant of het dichtstbijzijnde, gekwalificeerd centrum voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische modificaties.
6. Trek aan de stekker en niet aan het snoer wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt.
7. Voorkom dat het snoer in aanraking komt met een heet oppervlak of stoom.
8. Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat verplaatst.
9. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
10. Als er een verlengsnoer nodig is, dan dient er een 10-ampère snoer gebruikt te worden. Snoeren met minder ampère kunnen doorbranden. Er dient opgelet te worden met het neerleggen van het snoer, zodat er niet aangetrokken of over gestruikeld kan worden.

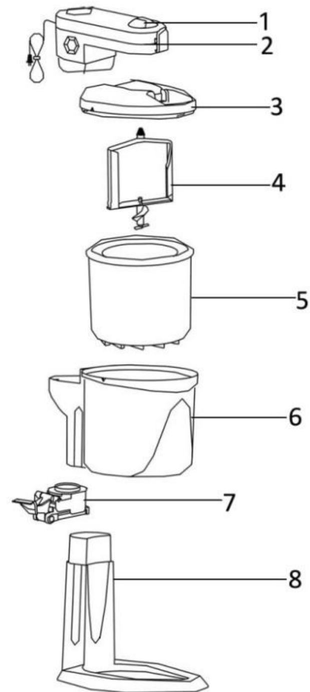
11. Om een overbelasting te voorkomen gebruik geen ander hoog voltage op hetzelfde circuit.
12. Dompel de kabel, de stekker of behuizing nooit onder in water of andere vloeistoffen om het risico op elektrische schokken te vermijden.
13. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Haal de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en gebruik het niet meer.
14. Gebruik het apparaat niet in de directe nabijheid van hittebronnen zoals een fornuis of oven.

Gebruik

1. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk- en vergelijkbaar gebruik zoals:personeelskeuken in winkels, kantoren en anderen werkomgevingen;boerderijen;door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen;bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
2. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan leiden tot persoonlijk letsel.
3. Gebruik het apparaat alleen binnenshuis, in droge ruimtes en niet in de nabijheid van water.
4. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan een elektrische schok veroorzaken met de dood tot gevolg!
5. Ter beperking van het risico van elektrische schok dient het apparaat niet buiten of op natte oppervlakken te worden gebruikt.
6. Plaats het apparaat op een vlak en stabiel oppervlak waar het niet van af kan vallen.
7. Plaats het apparaat op een hittebestendige ondergrond, dus bijvoorbeeld niet direct op gelakte meubels.
8. Plaats het apparaat minimaal 5 centimeter van de muur of brandbaar materiaal (zoals gordijnen, kaarsen of doekjes).
9. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak en niet te dicht bij hete voorwerpen en open vuur (zoals kookplaten).
10. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voor reiniging.
11. Laat het netsnoer niet over scherpe randen hangen en houd deze uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur.
12. Gebruik het apparaat nooit als het netsnoer of de stekker tekenen van schade vertonen, als het apparaat op de grond is gevallen of bij enige andere vorm van schade. Breng in zulke gevallen het apparaat naar een deskundige voor controle, en laat deze indien nodig repareren.
13. Kinderen zijn niet in staat de gevaren in te schatten die het verkeerd gebruik van elektrische apparaten met zich meebrengt. Daarom mogen kinderen nooit zonder toezicht elektrische huishoudelijke apparaten gebruiken.
14. Volwassen toezicht is nodig als het apparaat gebruikt wordt door kinderen of zich in de nabijheid van hen bevindt.
15. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
16. Het is noodzakelijk om dit apparaat zuiver te houden aangezien het in direct contact komt met eetwaren.

BELANGRIJKE INFORMATIE:
De textuur van het ijs is erg belangrijk wanneer u de machine gebruikt. Als het ijs te lang draait zal het te hard worden. Volg de recepten in de handleiding zorgvuldig.
Gebruik alleen poedergelatine.

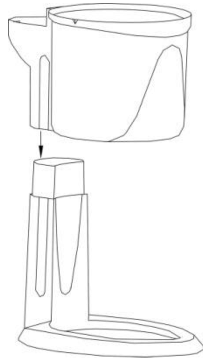
ONDERDELENBESCHRIJVING



1. Knop
2. Aandrijfeenheid
3. Deksel
4. Schoepeenheid
5. Binnenkom
6. Buitenkom
7. Uitvoereenheid
8. Steunbasis

INSTALLATIE

1. Druk de buitenkom op de steunbasis totdat het vast klikt.



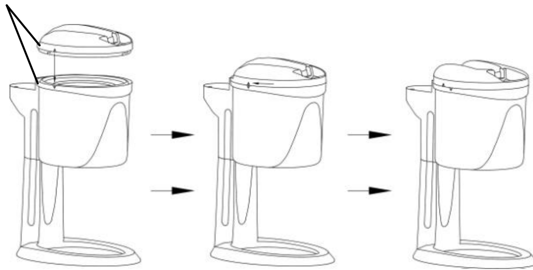
2. Haal de binnenkom uit de diepvries en plaats het in de buitenkom.



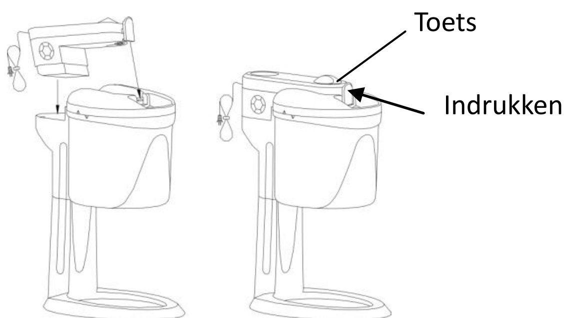
3. Plaats de schoepeenheid in de binnenkom.



4. Laat het deksel op de buitenkom zakken (zorg ervoor dat de driehoek van het deksel tegenovergesteld van de driehoek van de buitenkom zit) en draai rechtsom om het in positie te vergrendelen.

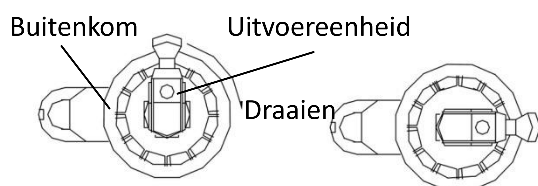


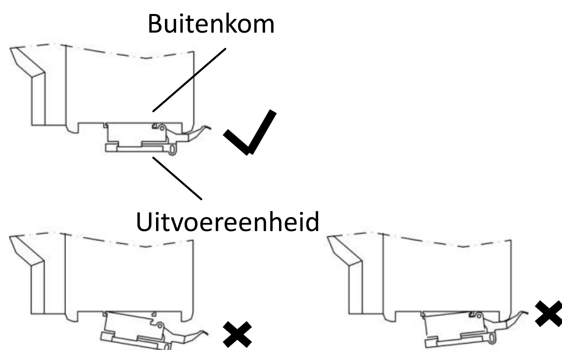
5. Pas de aandrijfeenheid op het deksel en klik vast.



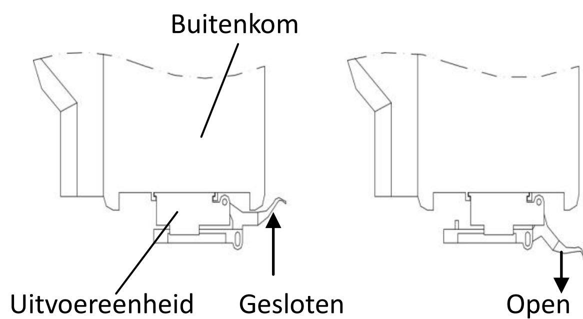
6. Pas de uitvoereenheid onder de buitenkom en klik vast. Zorg ervoor dat de uitvoereenheid in de juiste positie zit.



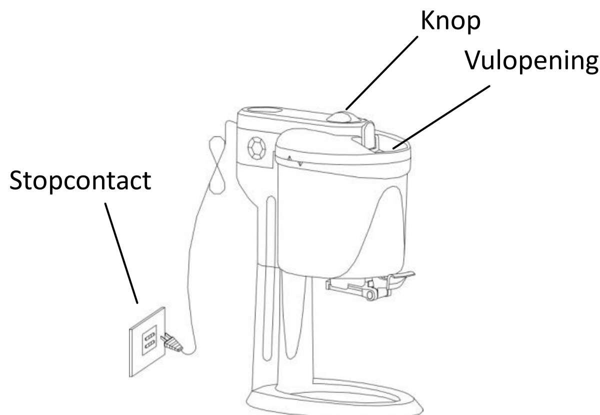




7. Controleer of de uitvoereenheid is gesloten voordat u het ijs- of sorbetrecept toevoegt.



8. Steek de stekker in het stopcontact en gebruik de aan/uitknop om de ijsmaker in te schakelen.



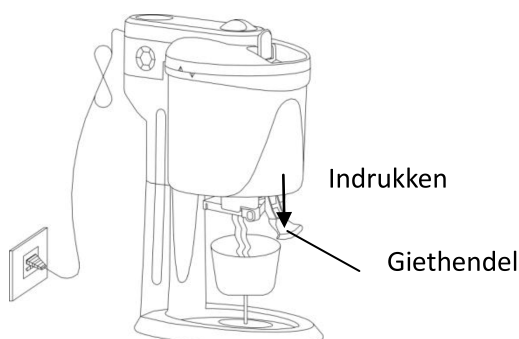
Opmerking: De machine moet worden ingeschakeld voordat u het ijs- of sorbetrecept toevoegt, om te voorkomen dat het mengsel onmiddellijk bevriest binnenin de binnenkom.

9. Giet het ijs- of sorbetmengsel via de vulopening de binnenkom in.
   Wanneer u het mengsel in de binnenkom giet, dient u altijd minstens 4 cm (1,575 inch) vanaf de top te stoppen, omdat het mengsel tijdens het bevriezen in volume zal verhogen.
10. Laat het mengsel omroeren totdat het bevroren is of totdat de gewenste vastheid is bereikt. Dit proces kan tot op 15 tot 20 minuten duren, maar de meeste recepten zijn sneller klaar.

Belangrijk

- De machine niet stoppen en starten tijdens het bevriezen, omdat het mengsel kan bevriezen in contact met de kom waardoor de schoep niet langer kan bewegen.
- In het onwaarschijnlijke geval dat de motor oververhit raakt, zal een beveiliging in werking treden en de motor stoppen. Schakel de machine in dit geval uit, haal de stekker uit het stopcontact en laat de aandrijfeenheid afkoelen.
- De schoep maakt contact met de binnenzijde van de binnenkom wanneer in beweging, om voor een optimaal ijsresultaat te zorgen.

11. Wanneer het ijs klaar is, kunt u een kopje onder de uitvoereenheid plaatsen en het giethendel omlaag drukken. De uitvoereenheid wordt vervolgens geopend en het ijs wordt uit de tuit geduwd.



Om het ijs uit de tuit te kunnen duwen, moet de motor draaien. Als de beveiliging in werking treedt en de motor wordt gestopt, dient u de machine uit te schakelen en de aandrijfeenheid/het deksel te verwijderen. Gebruik een rubberen spatel of houten lepel om het ijs uit de binnenkom te halen.
Het geproduceerde ijs dient een zacht lepelbaar type te zijn. U kunt het verplaatsen naar een afzonderlijke container om in de diepvries te bewaren of om vaster te maken voordat u het ijs serveert.

Tips

- Wij raden u aan de binnenkom in de diepvries te houden, zodat het altijd gereed is. Plaats het in een plastic zakje voordat u het invriest. Bevries de binnenkom in opstaande positie.
- Zorg er altijd voor dat de binnenkom goed droog is voordat u het in de diepvries plaatst.
- De binnenkom niet doorprikken of verhitten.
- De binnenkom dient in een diepvries te worden geplaatst met een bedrijfstemperatuur van -18° Celsius (-0,40° Fahrenheit) of korter dan 8 uur vóór gebruik.
- Houd de ingrediënten een tijdje in de koelkast voordat u begint met het maken van ijs, om een optimaal resultaat te krijgen.
- Alcohol toevoegen aan recepten zal het vriesproces belemmeren.

REINIGING

- Altijd uitschakelen, de stekker verwijderen en ontmantelen voordat u de machine schoonmaakt.
- Dompel de aandrijfeenheid nooit in water en laat de kabel of stekker nooit nat worden.
- Was geen van de onderdelen in de vaatwasmachine.
- Nooit reinigen met schuurmiddelen, staalwol of andere schurende materialen.

Aandrijfeenheid

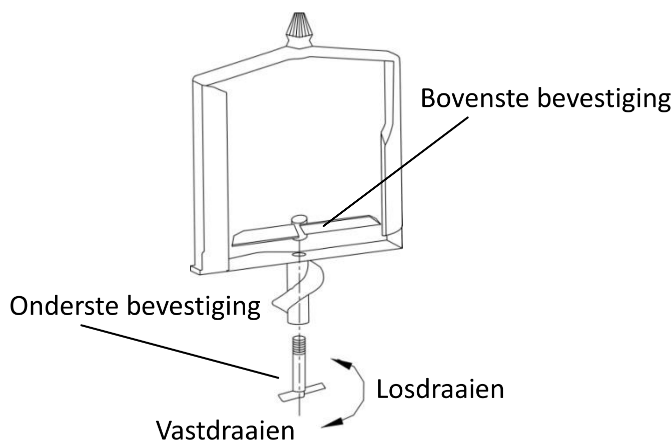
- Haal de aandrijfeenheid van het deksel af.
- Veeg af met een vochtig doekje en vervolgens goed drogen.

Deksel

- Was het deksel en vervolgens goed drogen.

Schoep

- Haal de schoep uit de binnenkom.
- Houd de bovenste bevestiging vast en draai de onderste bevestiging linksom, haal vervolgens de onderste bevestiging van de schoep af.
- Wassen en vervolgens goed drogen.
- Pas de bovenste en onderste bevestiging weer in de schoep.



Binnenkom

- Laat de binnenkom de kamertemperatuur bereiken voordat u het probeert te reinigen.
- Haal de binnenkom uit de machine, was de binnenzijde van de kom en maak vervolgens goed droog.

Buitenkom

- Trek de buitenkom van de steunbasis af.
- Wassen en vervolgens goed drogen.

Steunbasis

- Wassen en vervolgens goed drogen.

Voorbereiding

- Volg de recepten hieronder om uw ijsmengsel voor te bereiden.
- Belangrijk (als u gelatinepoeder gebruikt): Zorg ervoor dat de gelatine goed is gesmolten, zodat er geen klompjes in zitten.
- Meng de melk, slagroom, suiker en gelatine, roeren totdat u een goed mengsel krijgt.
- Voeg de andere ingrediënten toe: geraspte chocolade, sap, vanille-extract, enz., behalve alcoholhoudende vloeistoffen.
- Houd het mengsel voor 10~15°C in de koelkast om het af te laten koelen voordat u het ijs begint te maken.
- Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep.
- U kunt alcoholhoudende vloeistof toevoegen wanneer het ijs vrijwel gereed is.

Recepten

Vanille-ijs

Ingrediënten

Vanille-extract 10g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g

Meng vanille-extract, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

Koffie-ijs

Ingrediënten

Oploskoffie 3g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g

Meng oploskoffie, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

Zwarte thee ijs

Ingrediënten

Zwarte thee 50ml
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine

Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g
Meng zwarte thee, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

Bananenijs
Ingrediënten
Rijpe banaan 30g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g
Pureer de banaan tot een gladde massa. Meng bananenpuree, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

Chocolade-ijs
Ingrediënten
Geraspte chocolade 50g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine
Melk 250ml
Suiker 50g
Slagroom 150ml
Meng melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Wanneer het mengsel begint te bevriezen, kunt u de geraspte chocolade toevoegen via de vulopening. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

Aardbeienijs
Ingrediënten
Aardbeien/aardbeiensap 50g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g
Pureer de aardbeien en filtreer, meng het aardbeiensap, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

Citroenijs
Ingrediënten
Citroen /citroensap 50ml
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine
Melk 250ml
Slagroom 150ml
Suiker 50g
Pureer de citroen en filtreer, meng het citroensap, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

Druivenijs

Ingrediënten

Druiven/druivensap	50g
20g snelkoelende gelatinemix of 5g poeder gelatine	
Melk	250ml
Slagroom	150ml
Suiker	50g

Pureer de druiven en filtreer, meng het druivensap, melk, slagroom, suiker en gelatine tot een goed mengsel. Giet het mengsel de binnenkom in met draaiende schoep. Laat bevriezen totdat de gewenste vastheid is bereikt (ca. 10-15 minuten).

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Voeding: 220-240V ~ 50Hz
Stroomverbruik: 15W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:
Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.
Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



U kunt helpen om het milieu te beschermen!
Denk a.u.b aan de lokale voorschriften: lever niet werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerking centrum.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Klantendienst:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

TURVAOHJEET

Yleisohjeet

1. Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne turvallisessa paikassa.
2. Käytä laitetta vain tässä oppaassa kuvatulla tavalla.
3. Jos laitetta ei käytetä tämän käyttö oppaan kuvaamalla tavalla, takuu raukeaa välittö mästi. Valmistaja/maahantuoja ei hyväksy vastuuta vaurioista, jotka ovat aiheutuneet siitä, ettei tämän oppaan ohjeita ole noudatettu, huolimattomasta käytöstä, tai käytöstä, joka ei ole tämän oppaan vaatimusten mukaista.
4. Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
5. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneet tai joilla ei ole käyttöön riittävää kokemusta ja riittäviä tietoja, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on antanut heille ohjausta laitteen käytössä tai valvoo käyttöä.
6. On tärkeää valvoa, että lapset eivät leiki laitteella.
7. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8 vuotta vanhoja ja ellei heitä valvota.
8. Pidä laite se ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
9. Poista aina virtajohto ja anna jäähtyä: Ennen laitteen liikuttamista; Ennen laitteen varastoimista; Ennen kuin asennat tai irrotatosia; Ennen puhdistusta tai huoltotöitä; Käytön jälkeen.
10. Anna vain valtuutetunhuoltokeskuksenkorjatalaite.
11. Valtuutettu huoltokeskus: valmistajan/maahantuojan myynnin jälkeinen palvelu, joka on valtuutettu suorittamaan korjauksia minkä tahansa vaarojen välttämiseksi. Jos laitteessa esiintyy ongelmia, ole hyvä ja palauta laite tätä palvelua varten.

Sähkö ja kuumuus

1. Tarkista ennen käyttöä, että verkkovirran jännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä.
2. Liitä laite aina maadoitettuun pistorasiaan.
3. Tarkista virtajohto säännöllisesti vaurioiden varalta.
4. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on vahingoittunut. Vie laite valtuutettuun huoltokeskukseen virtajohdon vaihtamista varten.
5. Älä käytä mitään laitetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut, jos laitteessa ilmenee toimintahäiriöitä, jos se on pudonnut tai jos se on vahingoittunut millään tavalla. Palauta laite valmistajalle tai lähimpään valtuutettuun huoltokeskukseen tarkastusta, korjauksia tai mekaanisia säätöjä varten.
6. Vedä pistokkeesta irrottaaksesi laitteen pistorasiasta. Älä vedä virtajohdosta.
7. Varmista, ettei virtajohto joudu kosketuksiin kuumien pintojen tai höyryn kanssa.
8. Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen kuin liikutat laitetta.
9. Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.
10. Jos jatkojohdon käyttö on välttämätöntä, tulee käyttää 10-ampeerista johtoa. Johdot, joissa on alhaisempi ampeeriluku, saattavat ylikuumentua. Johto täytyy asetella huolellisesti, jottei sitä voi vetää tai jottei siihen voi kompastua.
11. Välttääksesi virtapiirin ylikuormittumista, älä käytä muita korkeajännitteisiä laitteita samassa virtapiirissä.

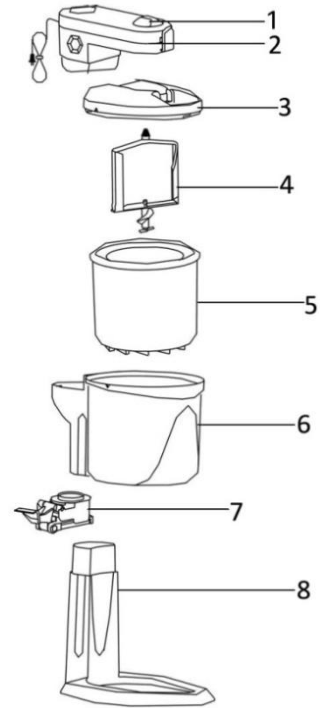
12. Välttyäksesi sähköiskuilta, älä upota johtoa, pistoketta, tai runkoa veteen tai muihin nesteisiin.
13. Älä kosketa laitetta, jos se putoaa veteen. Vedä johto pistorasiasta, sammuta laite, äläkä käytä sitä enää.
14. Älä käytä laitetta kuumien esineiden, kuten hellan tai uunin lähellä.

Laitteenkäyttö

1. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen työntekijöiden keittiöissä; maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast -tyylisissä ympäristöissä.
2. Muiden kuin laitteen valmistajan suosittelemien lisäosien käyttö voi aiheuttaa vammoja.
3. Käytä laitetta vain sisätiloissa kuivilla alueilla ja kaukana vedestä.
4. Älä upota laitetta tai sen virtajohtoa veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskun riski muodostaa hengenvaaran!
5. Älä käytä laitetta ulkotiloissa tai märillä pinnoilla alentaaksesi sähköiskun riskiä.
6. Aseta laite vakaalle ja tasaiselle pinnalle, josta se ei voi pudota.
7. Käytä laitetta tasaisella, kuivalla ja lämpöä kestävällä pinnalla, ei lakattujen huonekalujen päällä.
8. Aseta laite vähintään 5cm päähän seinästä tai herkästi syttyvistä esineistä (kuten verhoista, kynttilöistä tai pyyhkeistä).
9. Asetalaitetukevallejavakaallepinnalle, eikäkuumienesineiden tai avoliekkienläheisyyteen (esim. keittolevyt).
10. Irrota verkkovirtajohto jokaisen käyttökerran jälkeen, jos käytössä esiintyy häiriöitä, sekä ennen puhdistusta.
11. Varmista, että virtajohto ei roiku terävien reunojen yli ja pidä se kaukana kuumista esineistä ja avoliekeistä.
12. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohdossa tai pistokkeessa on vaurioiden merkkejä, jos laite on pudonnut lattialle tai jos se on muutoin vahingoittunut. Näissä tapauksissa laitteen vieminen asiantuntijalle tarkastusta ja korjauksia varten on tarpeen.
13. Lapset eivät kykene ymmärtämään sähkölaitteiden virheelliseen käsittelyyn liittyviä vaaroja. Sen vuoksi lasten ei koskaan tule käyttää kotitalouksien sähkölaitteita ilman valvontaa.
14. Tarkka valvonta on tarpeen, kun lapset käyttävät mitään laitteita, tai kun niitä käytetään lasten läheisyydessä.
15. Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
16. Tämän laitteen puhtaanapito on tarpeen, sillä se on suorassa kosketuksessa ruoan kanssa.

TÄRKEÄÄ:
Jäätelön koostumus on hyvin tärkeää konetta käytettäessä. Jos jäätelö käy liian kauan, sen koostumuksesta tulee liian kovaa. Seuraa huolella käyttöoppaan ohjeita.
Käytä vain liivatejauhetta.

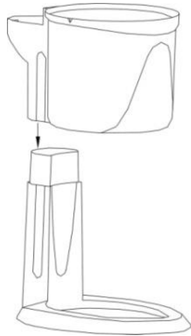
OSIEN KUVAUS



1. Nuppi
2. Virtayksikkö
3. Kansi
4. Sekoitin
5. Sisempi kulho
6. Ulkoinen kulho
7. Jalustan poistoyksikkö
8. Tuki

ASENNUS

1. Asenna ulkoinen kulho tukeen, se napsahtaa paikalleen.



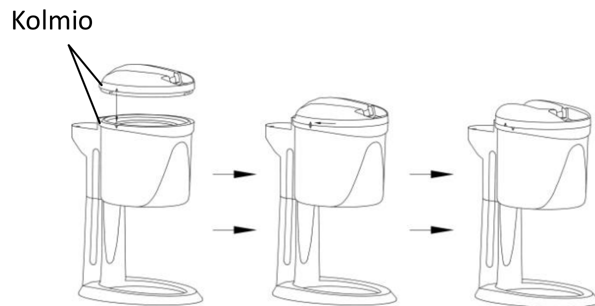
2. Poista sisempi kulho pakastimesta ja laita se ulkoiseen kulhoon.



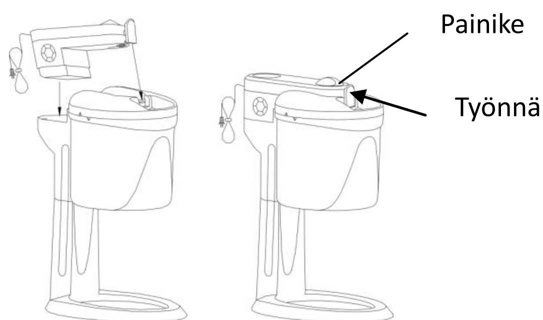
3. Sovita sekoitin sisempään kulhoon.



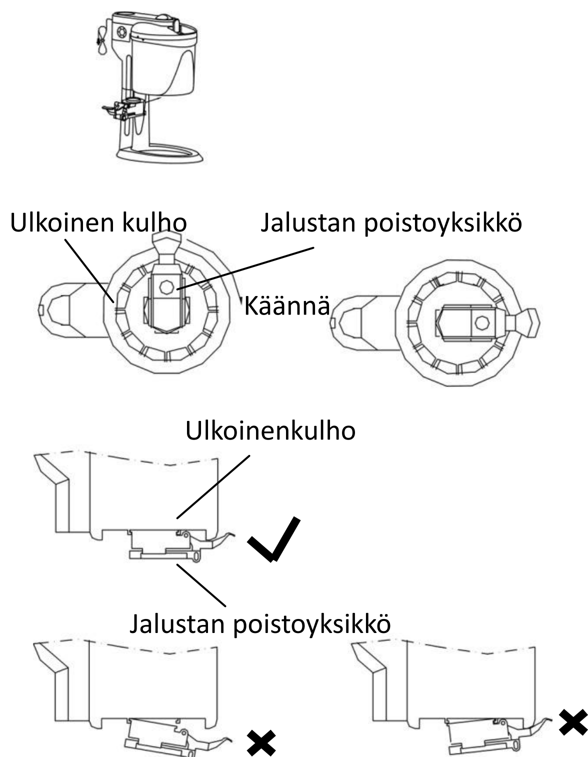
4. Alenna kansi ulkoisen kulhon päälle (varmista, että kannen kolmio on vastakkain ulkoisen kulhon kolmioon nähden) ja käännä myötäpäivään lukitaksesi sen paikalleen.



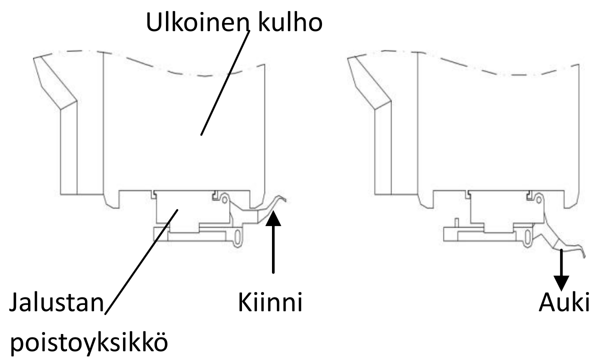
5. Sovita virtayksikkö kanteen ja napsauta se paikalleen.



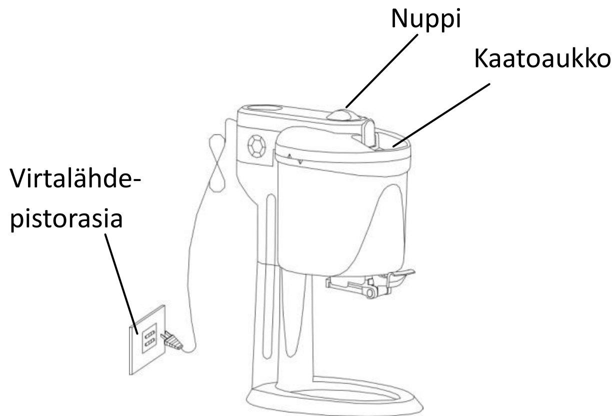
6. Sovita jalustan poistoyksikkö ulkoisen kulhon alle ja napsauta se paikalleen. Varmista, että jalustan poistoyksikkö on oikeassa asennossa.



7. Varmista, että jalustan poistoyksikkö on kiinni, ennen kuin lisäät jäätelö- tai sorbettiainekset.



8. Liitä jäätelökone pistorasiaan ja käynnistä se kääntämällä on/off (käynnistä/sammuta) -kytkintä.



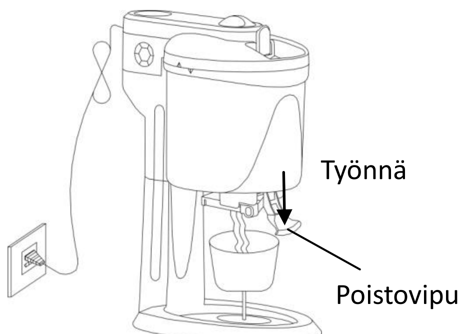
Huom: Kone täytyy käynnistää ennen jäätelö-/sorbettiainesten lisäämistä, jotta seos ei jäätyisi kiinni sisemmän kulhon sisäpintaan.

9. Käytä kourua ja kaada jäätelö- tai sorbettiseos sisempään kulhoon kaatoaukon kautta.
   Kun kaadat seosta sisempään kulhoon, jätä yläreunaan ainakin 4 cm tyhjää tilaa, sillä seoksen tilavuus laajenee pakastuksen aikana.
10. Anna seoksen kirnuuntua, kunnes se on jäätynyt tai kunnes se on saavuttanut halutun koostumuksen. Tämä voi kestää 15 - 20 minuuttia, mutta useimmat reseptit tarvitsevat vähemmän aikaa.

Tärkeää

- Älä sammuta ja käynnistä laitetta uudelleen jäädytyksen aikana, sillä seos saattaa jäätyä kiinni kulhoon ja estää sekoittimen liikkumisen.
- Siinä epätodennäköisessä tapauksessa, etta moottori ylikuumenee, turvakytkin toimii sammuttamalla moottorin. Jos näin käy, irrota kone pistorasiasta ja anna virtayksikön jäähtyä.
- Parhaimman jäätelön valmistamiseksi sekoittimen tulee liikkuessaan koskettaa sisemmän kulhon sisäpintaa.

11. Kun jäätelö on valmista, aseta kuppi jalustan poistoyksikön alle ja paina poistovipu alas, tällöin jalustan poistoyksikkö avautuu ja jäätelö puristuu ulos.



Moottorin täytyy olla käynnissä, jotta jäätelö voi puristua ulos. Jos turvakytkin käynnistyy ja moottori pysähtyy, sammuta laite ja irrota virtayksikkö/kansi. Käytä muovilastaa tai puulusikkaa poistaaksesi jäätelön sisemmästä kulhosta.
Tuotetun jäätelön tulee olla pehmeää. Jäätelö voidaan siirtää toiseen astiaan pakastinsäilytystä varten tai jos haluat kiinteyttää jäätelöä ennen sen nauttimista.

Vihjeitä

- Suosittelemme sisäkulhon säilytystä pakastimessa, jotta se olisi valmis käytettäväksi. Aseta se muovipussiin ennen pakastusta. Pakasta sisempi kulho pystysuorassa asennossa.
- Varmista aina, että sisempi kulho on täysin kuiva, ennen kuin laitat sen pakastimeen.
- Älä tee sisempään kulhoon reikiä tai kuumenna sitä.
- Sisempi kulho tulee laittaa ennen käyttöä 8 tunniksi pakastimeen, jonka lämpötila on korkeintaan -18°C.
- Jäähdytä ainekset jääkaapissa aina ennen jäätelön tekoa parhaitten tulosten saavuttamiseksi.
- Alkoholin lisääminen estää jäätymisen.

PUHDISTUS

- Sammuta laite, irrota se pistorasiasta ja pura se osiin aina ennen puhdistusta.
- Älä koskaan laita virtayksikköä veteen, äläkä anna johdon tai pistokkeen kastua.
- Älä pese osia astianpesukoneessa.
- Älä pese kiillotusjauheilla, teräsvillalla tai muilla hankaavilla aineilla.

Virtayksikkö

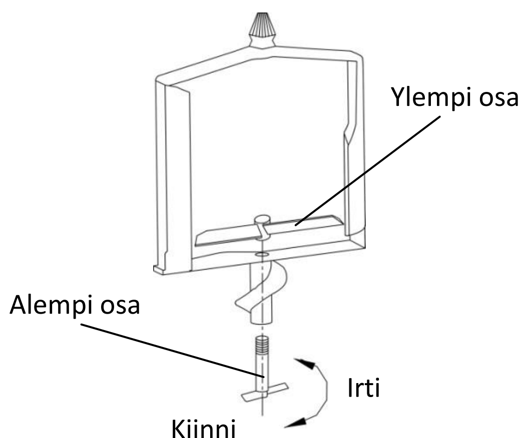
- Irrota virtayksikkö kannesta.
- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa.

Kansi

- Pese kansi ja kuivaa se läpikotaisin.

Sekoitin

- Poista sekoitin sisemmästä kulhosta.
- Pitele ylempää osaa ylhäällä ja käännä alempaa osaa vastapäivään, irrota sitten alempi osa sekoittimesta.
- Pese ja kuivaa se läpikotaisin.
- Sovita ylempi osa ja alempi osa taas sekoittimeen.



Sisempikulho
- Anna sisemmän kulhon saavuttaa huoneenlämpötila ennen puhdistusta.
- Ota sisempi kulho pois ja pese kulhon sisäpinta, kuivaa se sitten läpikotaisin.

Ulkoinenkulho
- Vedä ulkoinen kulho irti tuesta.
- Pese ja kuivaa se läpikotaisin.

Tuki
- Pese ja kuivaa se läpikotaisin.

Valmistelut
- Seuraa alla olevia ohjeita valmistaaksesi jäätelöseoksia.
- Tärkeää (jos käytät liivatejauhetta): Varmista, että liivate on liuennut kunnolla ja ettei siinä ole möykkyjä.
- Yhdistä keskenään maito, täyskerma, sokeri ja liivate ja sekoita hyvin.
- Lisää kaikki muut ainekset: raastettu suklaa, mehu, vaniljauute, jne, paitsi alkoholia sisältävät nesteet.
- Säilytä seos jääkaapissa jäähdyttääksesi sen 10°C-15°C lämpötilassa ennen jäätelön valmistusta.
- Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä.
- Lisää alkoholia sisältävät nesteet, kun jäätelö on melkein valmis.

Reseptit
Vaniljajäätelö
Ainekset
10 g vaniljauutetta
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
250 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria
Sekoita hyvin yhteen vaniljauute, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

Kahvijäätelö
Ainekset
3 g pikakahvia
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
250 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria
Sekoita hyvin yhteen pikakahvi, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

Mustan teen jäätelö
Ainekset
50 ml mustaa teetä
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
200 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria

Sekoita hyvin yhteen musta tee, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

Banaanijäätelö
Ainekset
30 g kypsää banaania
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
300 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria
Soseuta banaanit tasaiseksi. Sekoita hyvin yhteen banaani, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

Suklaajäätelö
Ainekset
50 g raastettua suklaata
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
250 ml maitoa
50 g sokeria
150 ml täyskermaa
Sekoita hyvin yhteen maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Kaada suklaa alas kourua pitkin jäätelön alkaessa jäätyä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

Mansikkajäätelö
Ainekset
50 g mansikoita/mansikkamehua
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
200 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria
Soseuta ja siivilöi mansikat, sekoita hyvin yhteen mansikkamehu, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

Sitruunajäätelö
Ainekset
50 ml sitruunamehua
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
200 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria
Soseuta ja siivilöi sitruuna, sekoita hyvin yhteen sitruunamehu, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

Rypälejäätelö
Ainekset
50 g rypäleitä/rypälemehua
20 g kylmää liivateseosta tai 5 g liivatetta
200 ml maitoa
150 ml täyskermaa
50 g sokeria
Soseuta ja siivilöi rypäleet, sekoita hyvin yhteen rypälemehu, maito, täyskerma, sokeri ja liivate. Kaada seos sisempään kulhoon sekoittimen ollessa käynnissä. Anna jäätyä, kunnes haluttu koostumus saavutetaan (n. 10 - 15 min).

TEKNISET TIEDOT
Virtalähde: 220-240V ~ 50Hz
Virrankulutus: 15W

TAKUU JA ASIAKASPALVELU
Laitteemme tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:
Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Mikäli sinulla on viallinen tuote, voit palata suoraan paikaan jossa suoritit hankinnan.
Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.
Säilytä aina kuitti, ilman kuittia et voi vaatia mitään takuun puitteissa. Vauriot jotka johtuvat ohjekirjan noudattamatta jättämisestä, aiheuttavat takuun raukeamisen, jos tämä johtaa seurannaisiin vahinkoihin, emme ole vastuussa. Meitä ei voi myöskään pitää vastuullisena materiaalisista vahingoista tai henkilökohtaisista vammoista jotka johtuvat laitteen epäasiallisesta käytöstä tai jos käyttöohjeita ei noudateta. Vauriot lisävarusteille eivät tarkoita koko laitteen ilmaista vaihtoa. Tämän kaltaisessa tapauksessa ole hyvä ja ota yhteyttä palveluyksikköömme. Rikotusta lasista tai muovin kappaleista veloitetaan aina. Viat kuluvissa osissa tai osissa jotka ovat alttiita rasitukselle kuten myös puhdistukselle, huollolle tai vaihdolle, mainitut osat eivät kuulu takuun piiriin ja tulee maksaa.

YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN



Voit auttaa suojelemaan ympäristöä!
Muista noudattaa paikallisia säännöksiä: vie käytöstä poistetut sähkölaitteet niitä varten oleviin keräyspisteisiin.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Asiakaspalvelu:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl